JOAN C. MARTÍN

LOS SUPERVINOS 2016

MEJOR GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA
Premios Gourmand

LA GUÍA DE VINOS DEL SUPERMERCADO

118 SUPERVINOS POR MENOS DE **6,99** EUROS
32 MEGAVINOS POR MENOS DE **14,99** EUROS

Nueva edición completamente renovada

las guías del lince

LOS SUPERVINOS 2016

JOAN C. MARTÍN

LOS SUPERVINOS 2016

LA GUÍA DE VINOS DEL SUPERMERCADO

las guías del lince

Idea original: Los libros del lince, s. l.
Idea gráfica, diseño y maquetación: DGB (Diseño Gráfico Barcelona)
Coordinación editorial y corrección de estilo: Ana Domínguez Rama
Corrección de pruebas: María Jesús Rodríguez

Primera edición: septiembre de 2015
© Joan C. Martín Martínez, 2015
© de esta edición: Los libros del lince, s. l., 2015
Av. Gran Via de les Corts Catalanes, 702, pral. 1.ª
08010 Barcelona
www.loslibrosdellince.com
info@loslibrosdellince.com
Facebook: www.facebook.com/loslibros.dellince
Twitter: @librosdellince

ISSBN: 978-84-15070-54-2
IBIC: VSG; WBXD1
Depósito legal: B. 601-2015

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio sin permiso previo del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y ss. del Código Penal).

ÍNDICE

Nota de los editores 9
De nuevo, una amplia visión focal 12
Glosario de términos técnicos 19

Los supervinos blancos 25
Los supervinos rosados 51
Los supervinos tintos 71
Los supercavas 143
Los megavinos del súper 151

Índice alfabético de vinos 184
Índice de vinos por denominación de origen y procedencias 186

NOTA DE LOS EDITORES

Tenemos buenas noticias para nuestros lectores. La nueva edición de ***Los supervinos*** viene cargada de descubrimientos, tras haber batido el año pasado su propio récord de ventas.

En los hiper y supermercados españoles **todavía hemos encontrado muchos vinos nuevos que vale la pena comprar** porque son buenos o muy buenos, y porque tienen precios aceptables, asequibles o incluso baratísimos.

Pasen y disfruten de la nueva selección, que va desde los 32 nuevos megavinos, con precios situados entre 7 y 14,99 euros, hasta los 118 supervinos con precios hasta 6,99 euros. No es fácil la tarea, porque procuramos no repetir vinos de una edición a la siguiente. Pero con un trabajo exhaustivo estamos convencidos de haber logrado, una vez más, alcanzar nuestro objetivo: ayudar a nuestros lectores a comprar nuevos y buenos vinos a buenos precios, y que puedan hacerlo en la tienda de siempre: el supermercado o hipermercado al que van a hacer la compra.

Hay en esta nueva edición de la guía **un predominio de los vinos nuevos; muchos de los cuales han obtenido la máxima calificación**. Y, además, este año volvemos a catar (y comprobamos qué tal han evolucionado) algunos de los **triunfadores del año pasado, como el Juan**

de Juanes, elegido Supervino del Año en una serie de catas para periodistas dirigidas por nuestro brillante autor, Joan C. Martín. También hemos catado algunos clásicos de siempre, para ver qué tal aguantan el paso del tiempo, y los resultados son muy interesantes.

La edición del año pasado, ***Los supervinos 2015***, la primera de Joan C. Martín, **batió los anteriores récords de ventas, prestigio e influencia,** y nos consolida como líderes en el mercado de guías de vinos de hiper y supermercados a precios bajos que nosotros inventamos hace ya siete años.

El ojo del lince se ha situado —como siempre— en el punto de vista del ojo del comprador, y desde esa altura mira de frente los lineales en los puntos de venta, y trata de seleccionar los mejores vinos. Entendiendo por «mejores» los que aúnan, junto a la calidad, una buena relación entre esa calidad y su precio de venta al público.

Ésa es la clave de **nuestro método original de puntuación.** Porque además de puntuar con los criterios habituales de todas las catas, añadimos un criterio más: el de la relación calidad-precio, que cambia las cosas radicalmente porque pone el precio como factor clave, tal como hace el ciudadano de a pie cuando va a comprar vino, detergente, arroz o melocotones. Más de un jefe de sección de vinos de hipermercado nos ha contado que utiliza nuestra guía para ayudar a decidir a los compradores que quieren experimentar, **probar vinos nuevos y por tanto desconocidos, pero con cierta garantía** de que alguien ya los ha catado y los ha valorado desde su mismo punto de vista. Ésta es la

razón de ser de esta guía, y por eso es la favorita de nuestros miles de lectores y compradores, y de unos cuantos jefes de sección de vinos.
Nuestro secreto es ése. **Y también la independencia.** Nos sorprenden a veces desde las bodegas cuando, al pedirles información e imágenes de las botellas elegidas, nos preguntan: «¿Y cuánto se paga por salir en esta guía?».

Nadie ha pagado un céntimo para aparecer en *Los supervinos.*

A las bodegas les pedimos una sola cosa: una foto buena de la botella del vino que antes hemos comprado en la tienda, como todo hijo de vecino, y que nuestro autor ha catado y puntuado de acuerdo sólo con su gusto y su conciencia. Cuando pedimos la foto, la selección y valoración del vino en cuestión ya está tomada. Nadie ha ejercido ninguna influencia.

Ésta es una guía popular, **la guía de la gente,** y la hacemos pensando sólo en ustedes, porque lo que queremos es ser útiles, orientarles y, de paso, ir construyendo una cultura del vino que este país había descuidado.

Y por la demostración anual de confianza que nos brindan nuestros miles de compradores, parece que no vamos mal encaminados.

Trataremos de perseverar.

Gracias, ¡y disfruten!

los libros del lince

DE NUEVO, UNA AMPLIA VISIÓN FOCAL

La nueva edición de esta guía que tiene usted en sus manos ha pretendido poner su punto focal objetivo en la búsqueda de los nuevos y más interesantes vinos que se pueden comprar este año en los supermercados. Hemos comprado vinos en tiendas de varias ciudades de las siguientes cadenas: Grupo El Corte Inglés (incluido El Club del Gourmet y los supermercados de El Corte Inglés, Hipercor y Supercor), Alcampo, Carrefour, Mercadona, Consum, Masymas y Bon Preu. Para llegar a una selección de 150 vinos (que es una tarea más exigente cada año, pues evitamos repeticiones que no estén justificadas), hemos catado más de 650 vinos desde el inicio de la primavera hasta la entrada del verano.

REDUCCIONISMO Y AUTENTICIDAD

En nuestra exploración analítica de los lineales, hemos observado algunos fenómenos preocupantes por su reduccionismo, que atenta contra la necesaria diversificación. Cada día es más frecuente la presencia muy abundante de vinos elaborados por las bodegas que los grandes grupos han ido adquiriendo en las diversas DO (denominaciones de origen), particularmente en las más famosas: Rioja, Ribera, Rueda y Cava; pero también en La Mancha y Valdepeñas, estas últimas, naturalmente, por su enorme volumen de producción.

Otro fenómeno que hemos observado (y que se produce paralelamente a lo que acabamos de señalar, acentuando dicho reduccionismo) consiste en que los vinos elaborados por bodegas pertenecientes a estos grandes grupos en estas DO (en especial, los tintos) **se parecen mucho unos a otros en el estilo.** Quizás esto se deba a que los grupos tienen procedimientos estándar para vinificar, embotellar y controlar todas sus marcas en todo lo referente al proceso. Y esa normativa de procedimientos lamina diferencias.

Les aseguro que a este veterano autor le resulta muy difícil distinguir entre esos muchos vinos de diferentes marcas y bodegas, así como DO. Es prácticamente imposible calibrar las singularidades, las características distintivas de cada uno de esos vinos. Y cuando se valora, como hacemos nosotros, el factor de identidad y origen, esto es clave. Como mi obligación es informar al lector, debo decir que este fenómeno no sucede tanto en los grupos del Penedès como en los del centro de la península.

La consecuencia de todo lo anterior es que se está produciendo **un empobrecimiento del lineal y de la oferta.** Y creo que es responsabilidad de los jefes de compra de los hiper y supermercados que esto no suceda: en sus manos está reconducirlo, frenar este proceso y cambiarlo. Para ello, han de catar y elegir los vinos más auténticos en cada DO.

PEQUEÑAS BODEGAS, VINOS DIFERENTES

Afortunadamente, también se está produciendo otro fenómeno muy interesante y rico en los lineales de los hiper y supermercados, aunque sea minoritario en comparación con el volumen que está adquiriendo el fenómeno descrito en el apartado anterior. Me refiero a algo que empieza a ser enormemente positivo para el consumidor: **el creciente espacio que la distribución dedica y atribuye a nuevas DO, a las pequeñas bodegas, a los vinos nuevos y diferentes.**

Es aquí donde la distancia focal de esta guía ha permitido obtener una visión con gran angular que nos ha facilitado el hecho de ampliar la panorámica y mejorar la gama de novedades que este año hemos incorporado, incluso a pesar del gran aumento en la diversidad que aportó ***Los supervinos*** en su anterior edición.

Esto ha exigido un **enorme trabajo logístico** consistente en visitar y analizar con detalle toda la oferta existente en los lineales de numerosas cadenas, que por otra parte no contiene muchas más referencias (marcas) que las catadas. En busca de la diversidad, hemos comprado vinos en diferentes comunidades autónomas españolas. Y, fruto de ese trabajo, la búsqueda nos ha permitido ofrecer a nuestros lectores una selección muy representativa de la vinería española, tanto de la consolidada como de la emergente, tanto de vinos clásicos como de vinos nuevos.

VINOS SINGULARES, BUENOS, BELLOS, PUROS, REALES

Uno de los resultados de ampliar la panorámica, y de la selección consecuente, son los **abundantes hallazgos de vinos de territorio,** de vinos singulares, buenos, bellos, puros, reales.

Muchos de estos vinos pertenecen a las DO emergentes, que en bastantes casos ya se han consolidado: Toro, Bierzo, Bullas, Calatayud, Terra Alta, l'Empordà. Pero también son numerosos y muy notables los que son calificados como Vinos de la Tierra, entre los cuales los de Castilla-La Mancha y Extremadura son la punta de lanza cualitativa, y también de gran personalidad identitaria, de un estilo de vinos que se aleja de la homogeneización y el reduccionismo.

RENACIMIENTOS

John Ford, el director de cine irlandés-americano cuyo lenguaje cinematográfico es para el cine lo que el de Homero para la literatura, decía que «en las derrotas se demuestra más coraje que en la victorias». La crisis destructiva que tanto daño ha hecho a la economía y a la sociedad española durante los últimos años también ha afectado al sector de las bodegas. Muchas de ellas han caído y algunas continúan luchando, mientras que otras se han levantado y procuran hacerlo lo mejor posible, a pesar de las dificultades.

Los supervinos **recoge en esta edición la supervivencia** de un buen número de vinos y bodegas clásicos

que han sufrido las consecuencias de la crisis, pero que todavía existen, a pesar de los ostracismos habituales. Al ver estos vinos de siempre en los lineales, se han seleccionado, comprado, catado y valorado para realizar esta guía. Y, si lo merecían, se han escogido e incluido entre los 150 mejores del año. Sin descartar en absoluto los «ángeles caídos», aquellas marcas que en el pasado, por sus malos hábitos, fueron censuradas, condenadas y olvidadas por el consumidor, y que al ser revisitadas nos han dado **alguna sorpresa muy agradable.**

Años después, al reencontrarlas en los lineales, hemos considerado que teníamos el deber de dar a esas marcas una nueva oportunidad de ser compradas y catadas. Y han salido escogidas e incorporadas a la guía aquellas que, según nuestro criterio, lo merecían. Ya pagaron su culpa y ahora han tenido una segunda oportunidad. Los pueblos de España saben, porque eso está en su ser, que el triunfo por el triunfo no crea nada sólido. Si los vinateros dicen que el vino es cultura y también un producto social, deberían ser capaces de generar un modelo social, y aquellos que lo fían todo a lo virtual y mediático deben generar una socialización pensada para las gentes; deben dejar de pensar sólo en los honores vacíos y el autobombo, y confiar nuevamente en las virtudes tradicionales del vinatero español. Porque antes de la modernidad mediática ese vinatero era el ser más empático del mundo. Eso es lo que se ha de recuperar. Ahora toca alejarse de una vez por todas del nihilismo narcisista.

ENTRE LA SUBIDA DE PRECIO Y LA FIDELIZACIÓN

La guía también ha visto que algunos vinos que fueron escogidos y altamente puntuados en la pasada edición **siguen ahí..., pero han subido de precio,** lo que ha hecho que algunos, incluso muchos de ellos, hayan quedado fuera de los parámetros de precio que mantenemos constantes desde el principio de nuestra corta historia. Se pueden subir los precios por la simple razón de que se ha tenido éxito, pero quizá no sea una buena decisión. Los consumidores se dan cuenta de estas cosas, y el aprovechamiento quizás abusivo de lo coyuntural va muy a menudo en contra de lo mejor que le puede pasar a una marca: la fidelización.

Los supervinos 2016 ofrece en sus selecciones unos descubrimientos que justifican esta nueva edición de la guía. Porque son buenos, vale la pena probarlos y beberlos, y reafirman los valores de los vinos españoles, que son sobre todo **la diversidad, el territorio y la calidad varietal autóctona.**

Por la amplitud voluntaria de su selección, esta guía es también, en cierta forma, **un *baedeker* de los vinos españoles.** Una exploración del territorio, lo que incluye tanto las especies de uva que allí han arraigado históricamente como el paisaje y, también, las prácticas vitícolas singulares de sus gentes. Todas estas características se han reconocido en la guía en el momento de elegir los vinos. Porque **nos gustan los vinos que tienen esos valores, los que han respetado sus antiguas identidades.**

Asimismo, vuelve a imponerse en esta guía el valor regional de la ordenación del territorio vitivinícola. Si bien las diferentes superficies vitícolas de cada comunidad autónoma (sin contar los cavas, pues esta DO abarca municipios de siete comunidades) impiden una visión comparativa, sí es cierto que Cataluña y Castilla y León (por este orden) son las dos que más vinos y mejor clasificados consiguen. Las ordenaciones del territorio vitivinícola de Cataluña, Castilla y León, Canarias, Aragón, Baleares o Galicia van a favor del mercado y de la historia; y, en cambio, las regiones que no lo hacen se sitúan en una línea que va en contra del mercado. También hay que resaltar (aunque se sale del trabajo contemplado en esta guía) que, en el análisis comparativo de los precios, la medias tanto de Castilla y León como de Cataluña dan los mejores posicionamientos en precio en los lineales de los diferentes supermercados.

JOAN C. MARTÍN

GLOSARIO DE TÉRMINOS TÉCNICOS

ABOCADO/ABOCAMIENTO: Cualidad de un vino que llena la boca gracias a la materia reductora y al azúcar residual no fermentado en la vinificación. Se llama así porque esta densidad llena la boca.

ANTOCIANOS: Sustancias colorantes —pigmentos polifenólicos— que se encuentran en la piel de las uvas tintas y que son responsables del color de los vinos tintos. Sólo hay una variedad no híbrida de uva que contiene también antocianos en la pulpa, que es la denominada uva tintorera.

ASTRINGENCIA: Sensación de aspereza desagradable, que se nota en la boca al catar o degustar un vino, y que originan sobre todo los taninos verdes, pero que también puede ser consecuencia de las características de alguna variedad (por ejemplo, la PX, Pedro Ximénez), o bien porque se hayan utilizado envases de vinificación inadecuados.

CIERRE: Proceso, tanto en acción como en materiales (tapón, cápsula, morrión), que permite cerrar una botella de vino.

CUERPO: Sensación de consistencia sólida que dejan los cuerpos grasos y sólidos del vino en la boca. Es una característica apreciada por el sabor. El cuerpo puede ser ligero (con poca consistencia) o fuerte y denso (es decir, graso, espeso, con mucha consistencia).

ENOLOGÍA/ENOLOGÍA CLÍNICA: La enología es la técnica y la cultura de la elaboración y cría de un vino. Abarca la

técnica de la transformación del mosto de la uva en vino, sus fermentaciones, cuidados, elaboraciones y crianzas. La enología clínica es una acepción surgida en los años ochenta, en Francia y California, para definir la modernidad enológica, que se basa en la asepsia absoluta y en los controles más naturales del proceso. Las naves de crianza, por ejemplo, dejaron de buscar los subterráneos y sótanos para ser diáfanas, estar a la vista y poseer una atmósfera ambientada y controlada.

EQUILIBRADO: Cualidad de un vino que tiene todas sus sensaciones equilibradas en cuanto a sus componentes y las percepciones que nos aporta. Que las tiene armonizadas.

ESTRUCTURADO: Dícese de un vino que tiene una buena y equilibrada estructura de todos los elementos que lo conforman: alcohol, acidez, azúcar, glicerina, materias sólidas. Si un vino está bien estructurado, manifiesta esos elementos de forma equilibrada.

GLICÉRICO: Dícese del vino que marca mucho la glicerina que contiene. La glicerina es una sustancia que, en los vinos, puede provenir de varios orígenes. Hay glicerina de la fermentación alcohólica (el alcohol es glicérico), de característica varietal (la garnacha negra común contiene glicerina) o de la crianza en barricas. Es de sabor dulce, da al vino suavidad y ayuda a su conservación. Es de característica densa. En las copas se aprecia la glicerina cuando, al mover el vino, éste deja «lágrimas» en el cristal.

LÁGRIMAS: Gotas de glicerina y alcohol que se quedan pegadas en la cara interior de la copa. Se suelen llamar «piernas» o *jambes*. Se desplazan lentamente hacia el fondo de la copa.

LÍAS: Sustancias sólidas provenientes de la piel de la uva y de otros elementos, después del prensado y también de un buen estrujado. Se dejan en el vino para contribuir a su fermentación o crianza. Suelen dar vinos muy gustosos y aromáticos.

LIMPIDEZ: Es la limpieza y transparencia de un vino que se observa cuando pones la copa al trasluz. Los vinos han de estar límpidos, es decir, no deben tener sustancias que floten en el líquido; la luz debe atravesarlo bien, sin quedar velada, sin turbidez alguna.

MONOVARIETAL: Vino obtenido de una sola variedad. La legislación permite que los monovarietales tengan hasta un 15% de otra variedad, de modo que se le puede llamar monovarietal a un vino siempre que tenga un mínimo del 85% de una uva determinada.

ORGANOLÉPTICO: Análisis sensorial con el que buscamos las características de un vino a través de los sentidos del olfato, la vista y el gusto.

POLIFENOLES: Son un conjunto heterogéneo de moléculas compuestas por diversos elementos que se encuentran en la piel de las uvas tintas, y que dan esencias de aroma y sabor. Son un antioxidante natural, y su compuesto más conocido es el resveratrol.

POSTGUSTO: Es el recuerdo que deja un vino después de ser bebido. También recibe el nombre de «retrogusto». Puede ser corto, cuando apenas deja ninguna sensación o recuerdo, o bien puede ser largo, si permanece mucho tiempo después de haber acabado de beber o degustar. También puede ser amable, cuando ese recuerdo es agradable y deja una sensación gustosa. También decimos que es un postgusto elegante cuando proporciona esa sensación.

REDUCCIÓN: Proceso que ocurre en el vino cuando está ya en la botella. Debido a lo que llamamos «reducción», el vino evoluciona lentamente y lo hace utilizando sólo el oxígeno contenido en la botella, más el de la oxidación que el vino tuvo en la barrica. Este proceso compensa la oxidación que se produjo en la barrica.

TANINOS: Sustancias bioquímicas del vino que provienen de las partes sólidas del grano de uva. Los taninos son astringentes si no están maduros, y abocados si lo están. Son algo secantes también, por eso cuando están maduros dan una sensación muy agradable. Asimismo pueden proceder de la aportación vegetal de la barrica (ya que la madera tiene también taninos). Una buena ligazón entre el tanino maduro de la uva y el de una buena barrica proporciona un gran vino, y cuando eso ocurre demuestra que ahí han colaborado la más excelsa viticultura y la mejor enología. Un vino tánico es aquel que tiene marcado sabor a este elemento.

TERROIR: Expresión francesa que se deriva de la excelente ordenación del territorio vitivinícola de ese país. Un *terroir* indica la presencia de un viñedo con caracteres peculiares, que otorgan una personalidad acusada a los vinos que se producen en ese lugar. Estos elementos que caracterizan al vino de cada lugar muestran la influencia de las condiciones del suelo, el clima y la orografía del terreno donde fueron cultivadas las vides.

TOSTADO: Característica de la madera interior de las barricas. La madera se ha tostado por la acción de una estufa que se pone en el interior de las barricas cuando ya están construidas pero aún no se han cerrado sus tapas. Existen varios tipos de tostado: ligero, medio y fuerte (aunque este último también tiene un grado plus). La mayoría de

los tostados son de tipo medio. Si el vino es bueno y la crianza ha sido bien hecha, el tostado transmite al vino un gusto noble y bueno.

VIDUEÑO: Superficie de un viñedo plantado con una única variedad. Se utiliza también como sinonimia varietal al decir que un vino monovarietal es de tal vidueño.

VINO DE AGUJA: Dícese de aquel vino que mantiene una presencia pequeña de gas carbónico procedente de la fermentación natural. Suele dar una sensación agradable y hormigueante en la boca (los franceses lo llaman *pétillant*). Se hacen vinos de aguja rosados y blancos.

JOAN C. MARTÍN

LOS SUPERVINOS BLANCOS

FIDENCIO BLANCO

Virgen de las Viñas
(www.vinostomillar.es)
DO La Mancha
Valoración:

La fiel infantería

Fidencio, un blanco de La Mancha por un euro... Es la fiel infantería, el vino de todos y de ninguno. Hay que entender que son vinos bien hechos. Su precio, tan competitivo en este caso, es consecuencia del incremento de la producción por hectárea en La Mancha (este vino tiene 11,5°, un punto inferior a los vinos de La Mancha de hace doce años, por ejemplo). Y es ese rendimiento superior lo que permite presentar en el mercado un vino por un euro. Es un resultado, más que una oportunidad. El vino es más que correcto, tiene una limpidez cristalina, casi luminosa. Su color es amarillo pálido, con tonos oros y verdes. Aroma a frutos verdes como la pera y la manzana, aunque también un tanto herbáceo. El sabor es afrutado (a las mismas frutas, que se notan en el aroma), fresco, ligero, fino y algo ácido. La textura es fina y delicada, muy ligera. El postgusto es permanente y amable. Presentación y cierre de primera, tanto en imagen como en estética. La información es escasa, casi nula, lo legalmente reclamado y punto. El precio de un euro ya lo dice todo. Un regalo.

Dónde comprarlo
Mercadona.

PLUVIUM BLANCO JOVEN

Vicente Gandía (www.vicentegandia.es)
DO Valencia
Valoración:

¡Como lágrimas en la lluvia!

Excelente blanco, limpio y cristalino como agua de lluvia. Elaborado con la variedad serrana valenciana, la merseguera, y la importada sauvignon blanc, este Pluvium es un supervino con todas las de la ley. El aroma es afrutado y fresco, además de ácido, con sensación a frutas tropicales. En boca resulta quizás excesivamente neutro, pero sigue siendo muy expresivo por su frutosidad, frescura y acidez. Buena estructura en la boca. La textura es rica y algo densa, pero más a clara de huevo que glicérica. El postgusto es largo y amable, de recuerdo final amistoso. La presentación, de altísimo nivel en etiqueta y *packing*. El cierre es de tapón de rosca pero de alta calidad, un buen cierre. Como es un blanco joven que debe consumirse en el año, es correcto. El nombre me parece muy acertado, entre otras cosas, porque la dependencia central de la villa romana porticada mediterránea se llamaba *impluvium*, y era el espacio que distribuía los accesos a las diversas partes de la *vila rustica*. El precio es un auténtico regalo, una oportunidad inolvidable. El recuerdo de este vino no se perderá como lágrimas en la lluvia.

Dónde comprarlo
Consum.

1,64 €

LOS MOLINOS VERDEJO

Félix Solís (www.felixsolisavantis.com)

DO Valdepeñas

Valoración:

El proceso

Podría parecer algo kafkiano que la bodega española líder en la exportación de vinos tranquilos embotellados pudiera hacer una *delicatessen* con una uva no habitual (aunque residualmente presente) en Valdepeñas: la verdejo. Pero así son las cosas. *C'est la vie.* Pero si conoces a Félix Solís —el hombre, no la bodega—, la cosa tiene su explicación. La última —y única— vez que comí con él, me convenció su mente procesal: más que el propietario, el tipo parecía un directivo *contratao.* Éste es un vino blanco de una limpidez cristalina y brillante muy atractiva. El color es amarillo oro blanco. El aroma, herbáceo, a heno cortado fresco, y a frutas verdes como la pera *pequeñeta.* El sabor resulta polisémico: un poco de herbáceo, otro poco de fruta, bastante de acidez y mucha frescura. La textura es glicérica y fina. El postgusto, largo y amable. En cuanto a la presentación, el etiquetado es sobresaliente y el cierre, perfecto; ¡faltaría más tratándose de Félix Solís! (Recuerden lo del «hombre procesal.») La información, casi perfecta: variedades, tipo, proceso. Y el precio, ¡ya me dicen!

Dónde comprarlo

Masymas, y prácticamente en todos los hiper y supermercados (excepto en Mercadona).

CASTILLO DE LIRIA BLANCO

Vicente Gandía (www.castillodeliria.com)
DO Valencia
Valoración:

Demasiado corazón

Buen vino blanco, moderno y fácil de beber, y a un precio demasiado bueno. Creo que éste y muchos otros vinos de la DO Valencia están posicionados por debajo de su valor. Esta DO debería buscar una solución a este problema. Castillo de Liria está elaborado con sauvignon blanc y macabeo (en la etiqueta pone «viura», un asunto que aclaro más abajo). No entiendo esto, y eso le bajó la puntuación; menos mal que en las demás características (tipo, valor según tipo, aroma, limpidez, color, sabor, postgusto y relación calidad-precio) obtuvo altísimas puntuaciones, pues de lo contrario hubiese bajado a nuestra calificación de tres ojos del lince. La razón del «error» en la etiqueta es que en Valencia esta uva se llama macabeo, mientras que en La Rioja se conoce como viura. El vino tiene una limpidez perfecta. Color amarillo oro, luminoso blanco. El aroma es un poco corto, afrutado y fresco. El sabor es muy agradable, fino y acariciador, como su textura y postgusto. El cierre y la presentación, perfectos. La información, muy buena y completa, con la salvedad del error de la viura por macabeo. El precio, lo dicho: demasiado corazón.

Dónde comprarlo

Masymas, Consum y Mercadona.

2,49 €

CASAL DA BARCA

Alanís (www.bodegaalanis.com)

DO Ribeiro

Valoración:

¡Yo pagaría más!

Vicente Blasco Ibáñez dijo en *Flor de mayo,* su genial novela sobre pescadores y barcas sacadas del mar con bueyes en la playa de La Malvarrosa (y allí estaba para pintarlo su amigo Sorolla), aquello de «¡y aún dicen que el pescado es caro!». A mí este Casal da Barca me ha parecido barato. Podría pedirse más por él. Es un ribeiro clásico, pero con un toque de liberalidad que me ha gustado especialmente y que tiene resultados notables. Porque es como si el factor *outlander* (se dice de los ribeiros que sólo se pueden disfrutar de verdad allí donde se producen) hubiese sido superado por este Casal da Barca, que viaja muy bien a otros lares. Como siempre, encontramos en este ribeiro la limpidez de la lozanía atlántica, y ese color tan típico entre blanco amarillento y los destellos verdes. El aroma es a frutas, helechos y muérdago. Su sabor es fresco, afrutado ácido, a manzana. La textura, ligera y acariciadora. El postgusto, largo y amable. La información, escasa (por no decir nula), y eso le ha costado puntos. ¡Ojo! La presentación y el cierre son clásicos y perfectos, matrícula de honor, y ha sido una de las causas del mantenimiento de su frescura *ribeirinha* en la cata, que yo he realizado a 800 km de su lugar de origen. El precio, una gran oportunidad.

Dónde comprarlo

Masymas y supermercados de Galicia.

CONDE DE CARALT BLANC DE BLANCS

Rebesa (www.condedecaralt.com)

DO Catalunya

Valoración:

Con su blanca palidez

Muy buen *blanc de blancs*, un clásico «penedés» (sí, en minúscula y entrecomillado), aunque es un vino de la DO Catalunya, con toda su palidez, brillante y luminosa como estrellas de perlas en el cielo, que cantaba la canción. Por tanto, un vino límpido, cristalino, absolutamente cristalino, y de color oro blanco. Vino muy afrutado con aroma a manzanas y a flores blancas. Ligero de graduación, tiene un sabor seco, fresco y algo ácido. También en boca resulta afrutado, a manzana y melón blanco. La textura es sedosa, fina, muy agradable. El postgusto, permanente y amable; éste es un vino muy fácil y agradable de beber. La presentación es muy clásica, con botella rhin verde, un *packing* tradicional fácilmente reconocible por el consumidor. El cierre: cápsula y tapón perfectos (el capsulado, de lo mejor que he visto). La información es nula, excepto (curiosamente) la fecha de envasado, algo muy importante. Por el lote L-5083 sabemos que fue envasado el día 3 de abril de 2015. También figura el tipo. Pero ni variedades ni nada más. El precio es muy bueno: un vino estupendo por poco más de dos euros.

Dónde comprarlo

Carrefour y otras cadenas de hiper y supermercados.

2,99 €

PERELADA BLANC DE BLANCS

Perelada (www.perelada.com)

DO Catalunya

Valoración:

¡Oro blanco!

El tipo *blanc de blancs* (uvas blancas vinificadas en blanco) siempre lo hemos visto asociado a los blancos catalanes. En este caso, Perelada ha hecho una buena obra con su Blanc de Blancs, elaborado con macabeo y garnacha blanca. Viníferas muy singulares y definidas. La macabeo, más afrutada, al estilo de la manzana y la pera. En cambio, más neutra, o a frutas blancas silvestres y plantas como el espino blanco, la garnacha blanca. Variedad esta última interesantísima, que está dando mucha gloria, y espero que fortuna, a las vinerías catalanas de la Terra Alta, de l'Empordà y de la DO Catalunya. Este vino es una delicia de color, con una limpidez cristalina y brillante. Oro blanco. A la nariz resultó perfumado, fragante, con ciertos tonos limitadores en la expresión que lo hacían más gótico que barroco. En boca es una delicia: vigor, suavidad y finura. El postgusto resulta largo y armónico; su graduación y su acidez lo mantendrán entero durante mucho tiempo. El cierre y la presentación son muy buenos. Perelada es profesional en esto. La información es buena pero incompleta, ya que falta la fecha de envasado. El precio es más que bueno.

Dónde comprarlo

Mercadona y en otras cadenas de hiper y supermercados.

DAMA DEL LAGO BLANCO

Agrícola Castellana (www.agricolacastellana.com/es/vinos/do-rueda/)

DO Rueda

Valoración:

¡Excalibur!

La dama blanca mitológica de la cultura celta, que tanta inspiración ha creado (y recordemos sólo un ejemplo: Raymond Chandler tituló con su nombre una novela), la gaélica dama, la que recoge la espada Excalibur cuando es lanzada al lago como símbolo de resguardo futuro del poder, es un buen nombre para un verdejo de la DO Rueda. Una DO que anda despistada en la encrucijada de ambiciones y rigores de sus vinos. El blanco Dama del Lago, elaborado con verdejo, recuerda méritos de los verdejos de antes de la gran expansión comercial que esta uva ha tenido en esta zona. El panel de cata de la DO luchó en defensa del rigor y la ética, pero otros lucharon por la liberalización y la pela. Ganaron (de momento) estos últimos, pero esta Dama del Lago puede devolver la espada a los caballeros del panel como símbolo del poder restaurado. Limpidez blanca y luminosa. Color amarillo oro blanco. Aroma vegetal, fresco y afrutado. Sabor fresco, también vegetal y afrutado, en el que destaca el sabor a las frutas de hueso como melocotón y ciruelas blancas. Textura glicérica (tiene 12,5°) y a clara de huevo. Postgusto largo y amable. Presentación y cierre, excelentes; información, la justa. Precio excelente.

Dónde comprarlo

Carrefour.

3,25 €

PAZO RIBEIRO

Vitivinícola del Ribeiro (www.vinoribeiro.com)

DO Ribeiro

Valoración:

Bodas paganas

Pocos vinos como los gallegos están tan relacionados con la gastronomía, con la suya, pero con las otras también. *Los supervinos* lo explicitó en la pasada edición, pero con este Pazo Ribeiro (cuya contraetiqueta le adjudica un maridaje explícito) lo vemos confirmado, ya que es el preferido por los gallegos para *o polbo á feira*. Bendita asociación, pero esto viene de largo. Pazo tiene su origen en el *pagus* de los labradores romanos, que dio lugar a la voz *pagano,* pues fueron los últimos en cristianizarse. Este Pazo de la Vitivinícola del Ribeiro es un clásico popular, de cuando Galicia estaba incomunicada por tierra. Lo primero que conocían los visitantes en Piedrafita del Cebrero, en la N-VI, era la conca blanca con dorado ribeiro. Este Pazo sigue siendo un vino blanco límpido y casi tan dorado como antaño. Y, además, igual de fragante y con penetrante perfume vegetal y sabor a muérdago y tierra húmeda. Un vino para saborear incluso sin ningún plato al lado, sea gallego o no. Es fresco, ácido y con buena estructura en boca. La presentación y el cierre están muy bien; la información es casi completa, ya que por el lote sabemos la fecha del embotellado, pero no nos cuentan nada más. El precio es bueno.

Dónde comprarlo

Carrefour.

VIÑAVERDE BLANCO AFRUTADO

Gracia Hermanos (www.perezbarquero.com)
DO Montilla-Moriles
Valoración:

Hallazgo principal

Montilla-Moriles, la histórica zona de vinos dulces y amontillados, se adentró también en la elaboración de vinos blancos jóvenes. Bodegas Gracia Hermanos, un clásico de los vinos de Montilla-Moriles, elabora con las variedades moscatel, torrontés y verdejo un vino blanco que es ligero, fresco, afrutado y muy aromático. En este Viñaverde, la clave está en adelantar la vendimia para coger las uvas verdes, frescas. Montilla-Moriles goza de un clima meridional continental. La insolación es alta, la pluviometría escasa y la atmósfera seca. El resultado es un hallazgo enológico de gran singularidad. El vino resultante es de una limpidez blanquecina, color oro blanco. Tiene un aroma muy afrutado, pero que también es floral y vegetal. El sabor resulta fresco, ácido y herbáceo, algo mineral y abocado. En cuanto a la textura, es densa y melosa. El postgusto, largo y muy amable. Sin duda, se trata de un hallazgo singular que hay que conocer si eres de los que aman el vino y su cultura. La presentación y el cierre son perfectos. La información es buena, pero incompleta: sólo habla de variedades y tipo. El precio es muy bueno, valor por dinero.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Carrefour, Hipercor, Eroski, Makro y en supermercados locales como Deza de Córdoba, Contreras Covirán de Montilla y Alcampo de Marbella.

3,60 €

ETCÉTERA BLANCO VERDEJO VIURA

La Soterraña (www.bodegaslasoterrana.com)
DO Rueda
Valoración:

A mitad de camino

Éste es un blanco de Rueda verdejo y viura, cuya combinación ha dado en esta zona vinos muy conseguidos. Recordemos que Rueda no fue siempre señorío exclusivo de la verdejo, y que viura y palomino señorearon muy bien en estas tierras. Con una presentación cristalina y luminosa que realza la limpidez y el color de este blanco Etcétera, el vino atrae lo suyo en el lineal. El nombre de la marca pertenece al nuevo estilo léxico, una mezcla entre argot, modernidad y semiótica (recordemos el vino Depende y otros vinos con nombres de ese estilo). El aroma es muy afrutado y fresco, pero también vegetal, a Heno de Pravia (aquí la verdejo surge con fuerza). El sabor es afrutado, a manzana (que viene de la presencia de la viura y su notable ácido málico) y abocado. Su textura es densa, glicérica y a clara de huevo. El postgusto es largo, amable y fino. La presentación y el cierre son de primera. La información es sólo buena. Menciona las variedades. El precio es estupendo, muy favorable al consumidor. La botella más rentable es la que se vende. La menos rentable —por muy reducido que sea su coste— es la que se queda en la bodega.

Dónde comprarlo
Carrefour.

BLANC DE BLANCS MARQUÉS DE MONISTROL

3,70 €

Marqués de Monistrol (www.mmonistrol.com)
DO Catalunya
Valoración:

Larga memoria

Marqués de Monistrol fue la primera bodega que elaboró en España, en 1982, un vino *blanc de noirs* (vino blanco hecho de uvas tintas), pero siempre fue devota de los vinos *blancs de blancs* catalanes, que están elaborados con uvas blancas tradicionales, tanto mediterráneas como autóctonas. Era un estilo vinícola que dio base a una rica pléyade de vinos blancos varietales. Este *blanc de blancs* de Monistrol es un vino que es capaz de combinar modernidad y tradición. Tiene una presencia cosmopolita, pero un sustrato rural que ya ya... Como el marquesado existe, y está ligado a la grandeza de España y a la nobleza valenciana de origen catalán, la cosa viene de lejos y en su hacienda del Penedès tienen una larga memoria vitivinícola. Éste es un blanco de limpidez cristalina y blanca luminosidad. Su color es amarillo oro blanco. El aroma es afrutado, a manzana, ciruela y pera. El sabor es seco, ácido, fresco y afrutado. La textura es fina, como a clara de huevo. El postgusto, largo. La presentación, clásica; y el cierre, bueno para un blanco joven. Información, la justa. El precio, superbueno.

Dónde comprarlo

Carrefour, DUSA, Sabeco, Miquel y Supermercados Mendoza.

3,75 €

DIAMANTE BLANCO SEMI DULCE

Franco-Españolas (www.francoespanolas.com)

DOCa Rioja

Valoración: 👁 👁 👁

Para siempre

Posiblemente éste sea el vino más presente en las cartas de los restaurantes españoles. Desde siempre, era y es habitual encontrarse con Diamante en la división por tipos en los menús. En el apartado de los blancos semidulces, siempre y desde siempre —parece ser— había un Diamante, el vino blanco semidulce de las bodegas Franco-Españolas de La Rioja. Y hay que destacar que este Diamante está hoy mucho mejor que antaño. Resulta límpido, cristalino y brillante, incluso luminoso, como la luz fría de un diamante. En cambio, en la boca es cálido, dulce, fino, glicérico. Pero no nos precipitemos, que el vino es atractivo en toda la amplitud de la cata. Vemos que el color es amarillo mimosa. Su cuerpo es denso, untuoso, completo de boca. El postgusto es muy largo y fino, amable. La presentación resulta de lujo; el cierre, perfecto. La información, en cambio, es casi nula: tipo y ya está; sin proceso ni variedades, y el consejo regulador de La Rioja le otorga la calificación de CVC (conjunto de varias cosechas). El precio es superbueno, un auténtico regalo.

Dónde comprarlo

Consum.

MURVIEDRO COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC

3,75 €

Murviedro (www.bodegasmurviedro.es)
DO Valencia
Valoración:

Un año lo ha mejorado

Blanco joven que ya salió escogido en la edición anterior, pero que en esta cosecha está mucho mejor. Es un blanco de limpidez cristalina y brillante. De color amarillo oro blanco y luminoso. Su aroma es intenso, afrutado (pera y nectarina), fresco y floral (jazmín). El sabor es fresco, afrutado, floral, algo ácido y ahumado, con un fondo de regusto salino muy agradable y estimulante para su degustación, ya que se trata de un factor que anima a volver a beberlo. Su textura es fina y delicada, acariciadora. El postgusto es largo y elegante. El cierre y la presentación son muy buenos, de alto nivel, como le corresponde a una bodega suiza que industrialmente ha trabajado muy bien. Su *packing* es un lujo: botella especial de cristal blanco que realza aún más la limpidez y color de este estupendo vino. La información es buena, pero insuficiente: habla de tipo y variedad (sauvignon blanc), pero no dice nada del origen subzonal de la procedencia; es un vino de la DO Valencia. El precio es bueno, equilibrado: da el valor que tiene por el dinero que pide.

Dónde comprarlo

Consum.

MARQUÉS DE VIZHOJA BLANCO

Marqués de Vizhoja
(www.marquesdevizhoja.com)
Vino de añada y variedad de Arbo (Pontevedra)
Valoración:

Bellezas consolidadas

Vuelve con más intensidad (y se está consagrando) este magnífico blanco de albariño que el año pasado jugó hasta en la *Champions* de las presentaciones de la guía *Los supervinos,* como uno de los finalistas en las votaciones del Supervino del Año. Vuelve con toda la intensidad de la ría de Arousa y con esa finura herbácea y septentrional de la variedad que se cultiva en la tierra húmeda que es su origen. No tiene DO, y por eso lo califica la nueva legislación como «vino de añada y variedad», una apertura de la calificación «vino de mesa». Pero Marqués de Vizhoja es de un sitio muy singular, de la Finca la Moreira, y además es un clásico de la gastronomía española. Presenta una limpidez brillante, color amarillo pálido con tonos verdes, y aroma a heno cortado, a campo soleado después de la lluvia, a flores y helechos arborescentes. El sabor recuerda mucho a fruta como nísperos y piña, con tonos cítricos. La textura es de clara de huevo, su glicerina es un poco abocada. El postgusto es largo y elegante. La presentación, singularizada y de lujo. El cierre es perfecto, a pesar de su singular cápsula. El precio, un regalo para el consumidor.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

VIÑA SOL BLANCO

Torres (www.torres.es)
DO Catalunya
Valoración:

4,06 €

Decíamos ayer...

Decíamos en la pasada edición que el Viña Sol (que en los años sesenta popularizó el vino español y le dio prestigio, tanto en España como entre los extranjeros, gracias a los turistas que venían a nuestras costas) tenía un mérito transhistórico. Siempre bueno, siempre de confianza, siempre igual. Aunque, con la modernidad, resulta un poco menos igual que hace veinticinco años... cosas de la modernidad y la corrección política líquida. Pero este año ha salido mucho mejor que el anterior. Lo he visto más vino, más blanco, más sabroso. Su limpidez no era —como antaño— de suero fisiológico, porque ahora posee brillo e irisación. El color es amarillo oro, con tonos pajizos entreverados de tonos verdes. Su aroma, como siempre, es fresco, afrutado, floral. El sabor tiene todo eso y, además, frutas: manzana, pera y albaricoque. La textura es acariciadora y algo como a clara de huevo. Por lo tanto, es un vino más acabado que en la pasada edición y con más atractivo. El postgusto es largo y elegante. La presentación y el cierre, ni que decir tiene, son perfectos: se trata de la casa Torres. La información es insuficiente. El precio, justo.

Dónde comprarlo

Carrefour, El Corte Inglés, Consum, Mercadona y Masymas.

SATINELA SEMI DULCE BLANCO

Marqués de Cáceres
(www.marquesdecaceres.com)
DOCa Rioja
Valoración:

El mejor de su tipo en España

Exquisito y natural blanco semidulce —el mejor de España según mi criterio— que está elaborado con uvas sobremaduras de viura y malvasía (la variedad riojana de este larguísimo y prolífico clan), lo que nos dice que no ha tenido necesidad de adición de edulcorante (mosto concentrado), como ocurre en algunos embotellados que hacen esta forma de tipificación. El Satinela es natural, puro, noble, pues la bodega ha prolongado el ciclo vitícola vendimiando cuando las uvas ya estaban sobremaduras en la cepa. Una lenta, controlada y clínica vinificación ha logrado elaborar un vino en el que una parte del azúcar no ha fermentado, lo cual le ha conferido ese gusto abocado, goloso y delicado. Su limpidez, cuando transluce luz solar, es luminosa como el diamante. Tiene un perfume a mosto natural, flores tropicales y frutas escarchadas. Su sabor es dulce pero no empalagoso, sabe a néctar y naturaleza. La textura es delicada, grácil, acariciadora; y el postgusto es muy largo y elegante. La presentación y el cierre, perfectos. La información, muy completa. El precio es un regalo.

Dónde comprarlo
Carrefour.

RAMÓN ROQUETA CHARDONNAY

4,85 €

Ramón Roqueta (www.ramonroqueta.com)
DO Catalunya
Valoración:

Otra vez Nicole Kidman

Atractivo y bello vino blanco de chardonnay, que vuelve a la guía como el año anterior: con fuerza y belleza, por sus méritos mejorados, como la bella y atractiva actriz australiana, y tan rubio como ella. Bodegas Ramón Roqueta elabora muy bien sus vinos monovarietales porque consigue sacarles su *feeling* varietal. Quizá la chardonnay facilita al catador la tarea de captar ese *feeling,* pero si no fuera un gran chardonnay, fino, elegante, afrutado y bello, no habría nada que hacer. Este chardonnay de Roqueta es un gran chardonnay. El tiempo le ha ayudado en su evolución cualitativa. Posee una limpidez luminosa, brillante y rubia. Su color es amarillo trigueño con destellos brillantes. El aroma es perfumado, a colonia de Madame Rochas. El sabor es afrutado, a piña y plátano, pero también es fresco y ácido. La textura es fina y acariciadora, un tanto madura, lo que le otorga un encanto especial. El postgusto es largo y muy elegante. Presentación, sencilla y elegante. El cierre: la cápsula y el tapón son perfectos y adecuados al vino joven blanco que es. El precio es justo, equilibrado.

Dónde comprarlo

Carrefour.

5,05 €

OROYA BLANCO

UCSA (www.oroyawine.com)
Vino de la Tierra de Castilla
Valoración:

¡Arigato!

Shinto cuenta el mito del nacimiento de Japón. Dice que un dios descansaba sobre el arcoíris cuando arrojó su lanza de plata al océano, y las gotas que levantó su lanza al sumergirse crearon el archipiélago nipón. Más tarde, un nieto de la madre diosa del sol naciente, Amaterasu Omikami, bajó del cielo para habitarlo, y dio lugar al Yamato, la raza japonesa. Que un pueblo tenga una mitología así obliga naturalmente a vivir del mar, y es lógico que su cocina nacional gire alrededor del sushi. Pero que una bodega de Toledo haga un vino blanco para ese tipo de cocina, tan extendida exóticamente, constituye una gracia poética. Así que... *arigato,* es decir, ¡muchas gracias! El Oroya es un blanco seco, ácido, de color mimosa perlada y limpidez brillante. El aroma es afrutado pero también un poco vegetal, como a hinojo. La textura es fina pero mineral y algo evanescente. El postgusto resulta permanente, amable y armónico. El cierre es muy bueno; y el *packing,* adecuado al destino del Oroya. La información es muy buena: variedades (airén, macabeo y moscatel) y fecha de envasado. Por el lote, deduzco que la botella catada se envasó el 1 de abril de 2015. El precio es equilibrado.

Dónde comprarlo
Carrefour.

RAIG DE RAÏM

Piñol (www.cellerpiñol.com)
DO Terra Alta
Valoración:

5,99 €

Exquisita naturaleza

Raig de Raïm hace honor a su nombre: un rayo de uva. Es un blanco joven de unas bodegas emblemáticas de la Terra Alta, el *celler* Piñol. Está elaborado con garnacha y macabeo, uvas también clásicas de esta bella y natural DO de la Terra Alta, que tiene valores que nunca defraudan: su paisaje, sus viñas, sus uvas, su gente, su historia. Presenta este vino una limpidez exquisita, cristalina y algo brillante, irisada. El color es amarillo pálido con tonos oro. Su aroma es fresco, afrutado y también herbáceo a matorral aromático mediterráneo (tomillo); en boca es fresco pero untuoso, afrutado mineral y herbáceo, pero también —además de fresco— resulta abocado, casi goloso. Su textura es delicada pero vigorosa, tiene fuerza y sensibilidad con notas glicéricas debido a su graduación (13°), por lo que le viene que ni pintado aquello de *mani di ferro in guanti di velluto.* El postgusto es largo y amable, con un retronasal fragante y fresco. La presentación es muy buena, sencilla, natural, noble; y la información, muy buena pero incompleta. El precio, justo.

Dónde comprarlo

Bon Preu.

6,49 €

PICAPOLL ARTIUM BLANC JOVE

Coop. d'Artés (www.cavesartium.com)

DO Pla de Bages

Valoración: 👁👁👁

De la antigüedad venimos

El Pla de Bages es una de las comarcas vitícolas más interesantes del mundo por su recuperación patrimonial de las *tines del bosc* (los depósitos del bosque) y su vidueño, ya que es (junto a la AOC Picpoul de Pinet, en el Languedoc) el solar de *l'ancienne* variedad picapoll, que Plinio describía en su *Historia natural* como la uva que atraía y picaban las gallinas. El Pla de Bages tiene una importante herencia romana (allí tuvieron los romanos su gran mina de sal, que valía su peso en oro). Y Bages viene de Baco, y en esa región se hace este Artium blanco joven. Es un vino muy mediterráneo, muy expresivo y de limpidez cristalina, de color amarillo brillante y con aroma vegetal y frutal a la vez. El Artium tiene cierto vigor unido a una fragancia muy singular que sabe y huele a mineral, y deja un resto de sabor salino que incita a beberlo otra vez. La textura es una de sus glorias: es glicérica y acariciadora. El postgusto es muy elegante y permanente. La presentación y el cierre son muy buenos. La información es justa, aunque por el lote se puede interpretar su fecha de envasado: el 16 de enero de 2015. El precio es equilibrado.

Dónde comprarlo

Bon Preu-Esclat, Caprabo y Supermercats Plusfresc.

CESILIA BLANC

Heretat de Cesilia (www.casasicilia1707.es)
DO Alicante
Valoración:

La rosa de los vientos

El mar trae todas las cosas, y se las lleva. El Mediterráneo, como dijo Emil Ludwig, es un lago, y por él han ido y venido muchas variedades vitícolas. En el siglo XIV, los almogávares trajeron consigo desde Monemvasía (Peloponeso) la malvasía a Cerdeña, donde (con el nombre de «trobat») aún se cultiva y, asimismo, también la trajeron a Alicante. Los venecianos la plantaron en Creta, Istria y Rodas. Dusan Terelj, presidente de los enólogos de Eslovenia, la estudió y elaboró, y la malvasía de ese rincón del Adriático es proverbial en calidad. En la Heretat de Cesilia se dieron cuenta de que en el suelo del Vinalopó, que es mineral, filtrante y salino, la malvasía se expresa en forma excelsa. Hay que disfrutar de la exquisita potencia mineral de este vino. Su aroma es una mezcla de frutas blancas con la esencia de *matafaluga*. En boca, da finura con vigor. El color y su limpidez son de matrícula de honor. Es un blanco que se regustará en botella; la presentación y el cierre son magníficos. La información, muy buena, pero le falta la fecha de envasado.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

6,65 €

MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO

Marqués de Riscal (www.marquesderiscal.com)

DO Rueda

Valoración: 👁👁👁👁

El mejor

Entre los grandes vinos blancos con valoración de cuatro ojos del lince, Marqués de Riscal ha resultado el más altamente puntuado por décimas, pero décimas son. Marqués de Riscal Rueda es un extraordinario vino por su exquisitez, finura, elegancia y autenticidad. Ojalá vuelvan la ley y el orden a la DO Rueda, ojalá se reanude el trabajo del panel de cata que defendía antaño el rigor y la autenticidad, además de la honestidad. Este Marqués de Riscal Rueda posee esos valores de «autenticidad rueda». Tiene un gran atractivo, desde la limpidez hasta el final de todo lo valorable en este vino. La limpidez es luminosa, cristalina y brillante. El color es amarillo oro blanco. Y el aroma, fresco, herbáceo, afrutado y floral. Sabor afrutado, fresco, seco y a frutos secos como el anacardo. La textura es fina, acariciadora y suave. El postgusto es largo y muy elegante, una delicia. La presentación, excelente, clásica y elegante. La información, muy buena. El precio es justo: el ideal de la guía *Los supervinos*. Además, no lo han subido, a pesar de su éxito en la edición del año pasado.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés y otras cadenas de hiper y supermercados.

VIÑAS DE ANNA BLANCO JOVEN

Codorniu (www.annacodorniu.com)
DO Catalunya
Valoración:

6,95 €

Un toque de distinción

Exquisito blanco de chardonnay con todo el perfume fresco de una noche de verano. Un toque de distinción, como le corresponde a una gran dama, la chardonnay, de femenina belleza y estelar como Eva Marie Saint. Finura, belleza y elegancia en la dama y en la uva. La limpidez de este Viñas de Anna es luminosa, cristalina. El color es amarillo oro blanco. El aroma, además de fresco, es una sinfonía polisémica: a manzana, piña, helechos y jazmín, pues resulta tan floral como frutal. En boca es fino, delicado, fresco, ligero y afrutado. También algo fragante, lo cual combina bien con su sabor a piña y frutos secos (anacardo), y con la acidez y la sequedad de su estructura. La textura es fina, acariciadora, como el paso de una clara de huevo. El postgusto, largo y elegante. El cierre y la presentación son perfectos, muestra de alta profesionalidad. La presentación merece un comentario destacado: sobre todo esa botella especial y singular, similar a las antiguas botellas griegas del *retsina,* inspiradas en las ánforas. La información, muy buena. El precio, justo.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

LOS SUPERVINOS ROSADOS

1,79 €

CASTILLO DE LIRIA ROSADO

Vicente Gandía (www.castillodeliria.com)
DO Valencia
Valoración:

Rosa, rosae

Rosado de bobal que despista en su estilo-definición, pues parece más un rosado del altiplano de Requena que un rosado de la zona de Valencia. Su precio y su presentación son sus mejores atractivos a la hora de comprarlo. Y el resultado de la cata es muy positivo. Castillo de Liria es un rosado de limpidez brillante y color rosa amapola con un poderoso atractivo bermellón. El aroma, más bien un perfume, es exquisito, fresco, afrutado, ácido y a flores (rosa y galán de noche). El sabor es fresco, afrutado (las mismas frutas que se notan en el aroma), ligero, con notas levemente balsámicas, y a regaliz fresco y algo herbáceo. La textura es glicérica, fina y fresca como la caricia de una clara de huevo. El postgusto es largo, fino y elegante. La presentación y el cierre son perfectos, como corresponde a una industria tan seria y segura en el proceso de envasado. La información es buena, muy buena: tipo y variedad, además de la fecha de envasado, que —en este caso— por el lote L-5077 sabemos que es el día 77 del año 2015 (16 de marzo). El precio, un auténtico regalo: un rosado fino y de calidad a 1,79 euros.

Dónde comprarlo
Mercadona.

CATEDRAL DE LEÓN ROSADO

Vile (www.bodegasvinosdeleon.es)

Sin DO

Valoración:

Rosado popular

Vino que hemos seleccionado cumpliendo la misión de esta guía: detectar, seleccionar, comprar, catar, calificar y clasificar el rico y amplio espectro del vino en el mercado. No sólo analizamos los segmentos comerciales del vino en la pirámide del consumo, sino que también atendemos al tipo de uso que se hace de cada vino en su escenario de degustación. Por eso tiene su lugar en nuestro panel de degustación un vino sin DO, de 1,95 euros de PVP, joven, rosado, popular y de fácil identificación y consumo. Precio popular y atractivo cromatismo. Fácil de beber, aroma fresco. Tiene una limpidez cristalina, un color rojo brillante y aroma afrutado, sabor fresco y ácido. Postgusto largo y amable. Ideal para chateo y almuerzos. Presentación buena y cierre más que correcto. Lástima que falte tanta información: no pone variedades ni referencia geográfica (zona o localidad), aunque por el nombre y la marca sabemos que este vino es de León. Además, por el lote se puede identificar la fecha de envasado, que fue el 21 de enero de 2015. Precio correcto.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Hipercor, Alcampo, Carrefour, Eroski, Gadisa, El Árbol, Condis, Lupa y Masymas.

2,20 €

ENTERIZO ROSADO

Coviñas (www.covinas.com)
DO Utiel-Requena
Valoración:

Color de la tierra

Intenso rosado de la variedad tinta bobal que ya fue elegido con fuerza en la anterior edición de esta guía. La bobal, que en Utiel-Requena lleva ya unos años de progreso cualitativo y definición estilista para los vinos tintos, también dio siempre grandes rosados. La DO Utiel-Requena tiene en este vidueño su suelo adecuadísimo para la vid; completado este factor con el del clima mediterráneo con influencias continentales y alta insolación, convierten este lugar en un territorio ideal para hacer grandes rosados. Enterizo Rosado es uno de esos grandes rosados. Es de una limpidez luminosa, color rosa fucsia brillante, y destellos zafiro. Su aroma es fresco, afrutado a fresas, frambuesa, moras rojas y helado de tutti fruti, valores que encontramos también en el sabor, por lo cual tiene en ambos sentidos un gran equilibrio. Su textura es fina y glicérica, acariciadora, con un gusto como de suavidad mantequillosa. El postgusto es largo y elegante. La presentación y el cierre son de alta profesionalidad, como le corresponde a una cooperativa de segundo grado que muestra una buena gestión empresarial y social. La información es buena. El precio, excelente.

Dónde comprarlo
Consum y Carrefour.

ALEX GARNACHA

Viñedos de calidad (www.vinosalex.com)

DO Navarra

Valoración:

Luminosa brillantez

Magnífico rosado navarro (de garnacha, naturalmente); de lo mejor que hay en España en materia de rosados. Perfecto, diáfano, luminoso y exquisito, será uno de los vinos para la *Champions* de los vinos campeones (los mejores de cuatro ojos del lince). Este Alex rosado tiene una limpidez que no tiene el aire y un color rosado de brillo rubí propio de los grandes vinos como éste. Es como una estrella roja luminosa. Su aroma es frutal y afrutado, pero también floral, a geranios y rosas rojas. El sabor es exquisito: afrutado, floral y herbáceo. Incluso se percibe un punzante pero evanescente sabor a regaliz. La textura de su cuerpo es algo glicérica y untuosa y fina, muy acariciadora; si se tratase de un tinto, diría que aterciopelada. Pero como un rosado es un *midway* enológico, en este caso diré que es fina y glicérica (tiene 13,5°) como la clara de huevo. La presentación y el cierre son muy profesionales; el *packing*, con su especial botella de vidrio blanco, permite apreciar la luminosa brillantez. La información, excelente. El precio es un regalo, una auténtica sobreentrega.

Dónde comprarlo

Carrefour.

2,80 €

CASTILLO DE MADAX ROSADO

Luzón (www.bodegasluzon.com)
DO Jumilla
Valoración:

Donde la monastrell impera

Rosado jumillano ideal para almuerzo y entremeses. Ideal maridaje para chorizos y jamones cortados a navaja y en momento informal. Jumilla es la DO española con más hectáreas de monastrell. Allí se hacen muy buenos tintos y rosados, como éste de Bodegas Luzón. Castillo de Madax es franco, noble, directo. Muy de agradecer su estilo, a vino de los de antes: francos, directos, naturales, expresivos. Su limpidez es superluminosa, cristalina y brillante a la vez. Su color es rojo rubí, brillante, algo bermellón, con notas de color de rosas rojas, como le corresponde a un rosado de monastrell. Éste fue uno de los primeros rosados, junto con los de bobal y garnacha, que a partir de los años sesenta se elaboró en España con uvas tintas solamente. Su aroma es franco a matorral aromático mediterráneo (romero) y a frutas rojas. El sabor es abocado, fresco, a frutas rojas como la mora de barranco. Su cuerpo es denso, graso y glicérico, pero fino. El postgusto, largo y elegante. La presentación y el cierre, muy bien; la información, buena: tipo y variedad. El precio es muy bueno, favorable al consumidor.

Dónde comprarlo

Carrefour.

MONTBLANC 362 ROSAT

Clos Montblanc (www.closmontblanc.com)

DO Conca de Barberà

Valoración:

2,99 €

Brillante chispa

La bella e interesante comarca de la Conca de Barberà, con esos hitos que son el río Francolí y la sierra de Prenafeta, más la maravilla del Monestir de Poblet, y a lo que se suma su buena y singular gastronomía, tiene en sus rosados una joya brillante y luminosa. Así es este Montblanc 362: límpido, luminoso, brillante. Su color es rosa rubí refulgente. Un cromatismo seductor, sin duda. Su aroma es tan pasión como su color, a frutas frescas, a frambuesa, cereza y moras frescas, porque éste es un rosado muy afrutado. El sabor está muy equilibrado con el aroma, es fresco y sabe a frutas frescas, a helado de fresa; además, gracias a su acidez y glicerina posee una finura casi voluptuosa. Su textura es glicérica, fina y acariciadora. El postgusto es elegantísimo y muy agradable de beber. La presentación es muy buena, de alto nivel, sobre todo si tenemos en cuenta su precio. La marca Montblanc 362 hace referencia a la cota de la villa de Montblanc, capital de la comarca. La información es escasa: ni variedades ni nada. El precio es fantásticamente bueno. Un gran rosado a un precio de oportunidad.

Dónde comprarlo

Bon Preu.

3,15 €

GRAN FEUDO ROSADO

Chivite (www.chivite.es)
DO Navarra
Valoración:

¡Tótem!

Valor clásico entre los rosados españoles, este Gran Feudo vuelve a aparecer con fuerza en la selección de la guía. Chivite, en esto de hacer grandes rosados, es claramente magistral. Siempre nos quedará Navarra, ¿verdad? Este Gran Feudo tiene una limpidez brillante y cristalina. Su color es frambuesa, que es también en este rosado un símbolo de identidad y un tótem que en esta bodega adoran. Su color rosado frambuesa con tonos rojos brillantes marcó toda una época de los rosados navarros; y, por supuesto, Gran Feudo está hecho con garnacha. El aroma es a tutti fruti, cerezas frescas y flores como las rosas rojas. El sabor es fino y afrutado, fresco, ácido y abocado a la vez. El cuerpo es fino, aterciopelado, armónico y con un tono a bálsamo muy fresco y agradable. El postgusto es largo y elegante. La presentación es la clásica chivitiana; y el cierre, perfecto para un rosado de consumo en el año, además de la habitual seguridad y profesionalidad industrial de la casa Chivite. La información es buena: variedad, tipo y demás. El precio, justo.

Dónde comprarlo
Carrefour, Grupo El Corte Inglés, Sabeco, Alcampo y Eroski.

RENÉ BARBIER ROSADO

René Barbier (www.renebarbier.com)
DO Catalunya
Valoración:

3,40 €

De toda la vida

Los viticultores de mi tierra, cuando quieren señalar que una cosa es de confianza, conocida y segura, dicen que es *de tota la vida*. Una frase que utilizan para hablar de una variedad (la moscatel), para hablar de un vino (el habitual de la casa), o para una relación. Así es este rosado catalán. Un vino de confianza, el típico rosado mediterráneo, el de toda la vida. Muy extendido durante los años setenta y ochenta a petición de los turistas, continúa con el gusto de siempre: fresco, ácido, facilón en el beber y en el maridaje cuando se trata de acompañar una caldereta o un arroz marinero. Y también facilón para olvidarse de él hasta que lo ves en una carta y lo vuelves a pedir, porque es de confianza. Rosado de limpidez cristalina y luminosa más que brillante, es de aroma fresco y afrutado e incitador a la bebida. El sabor es fresco, ácido, algo melosillo y redondo en la boca. Textura en el paladar muy acariciadora. Postgusto largo y amable. Presentación y cierre muy buenos. Información: sólo la fecha de envasado (por el lote), que fue el día 58 del año 2015 (27 de febrero). Precio equilibrado.

Dónde comprarlo

Carrefour y otras cadenas de hiper y supermercados.

3,55 €

CAMPO VIEJO ROSADO

Campo Viejo (www.campoviejo.com)
DOCa Rioja
Valoración:

Engancha

Interesante rosado riojano por el modo en que combina finura y estructura. Con variedades riojanas típicas, esta bodega ha construido un rosado muy moderno y cosmopolita, pero que te recuerda a los rosados riojanos de toda la vida: un rosado que te engancha. Es de una limpidez atractiva, brillante y cristalina. Tiene un color rosado guinda. Y su aroma es perfumado, profundamente frutal, muy fresco, aromático y ciertamente floral (claveles y rosas rosas). Su sabor está muy marcado por la fruta roja y sabe también a helado de fresa; es como licor macerado, con sabor a fructosa y con sensaciones frescas, afrutadas y ácidas, pero también abocadas, como a confite. Su cuerpo es cremoso, glicérico y armónico. El postgusto es muy largo y amable, un vino muy agradable de beber. La presentación es clásicamente riojana y atractiva. El cierre, perfecto; como le corresponde a una bodega de ese alto nivel empresarial y profesional (de lo mejor de la industria vinícola española). La información, muy buena. El precio, equilibrado.

Dónde comprarlo

Carrefour y en casi todas las cadenas de hiper y supermercados.

BACH VIÑA EXTRÍSIMA ROSADO

3,60 €

Masia Bach (www.bach.es)

DO Catalunya

Valoración:

Sangre de los macabeos

En Israel hay una planta llamada «la sangre de los macabeos» que tiene una hermosa flor roja que es de un rosado intenso, como las amapolas; y la leyenda cuenta que surgió en los campos regados con la sangre de la rebelión macabea contra el imperio. Encontramos esta planta cerca de los viñedos de la tierra que es santa para las tres religiones monoteístas. Este rosado surge con un poder infinito por su color y limpidez, brillante, refulgente, luminoso. Las tres variedades que lo componen (cabernet sauvignon, merlot y tempranillo) dan vinos con este color rojo brillante. Su aroma es un perfume delicioso. En realidad es afrutado, a frambuesa y fresa, pero también a yogur acidulado. El sabor es muy sabroso, valga la redundancia, a frutos rojos y al riquísimo melocotón valenciano del secano *(bresquilla)*. La textura es glicérica, fina, acariciadora. El postgusto es largo y muy elegante. Éste es un rosado exquisito. La presentación y el cierre son perfectos, fruto de un alto procedimiento industrial. La información es muy buena: variedades y tipo. El precio es justo, muy bueno, auténtico *value for money*.

Dónde comprarlo

Masymas y en la mayoría de cadenas de hiper y supermercados.

4,16 €

MARINA VALLFORMOSA

Masia Vallformosa (www.vallformosa.com)
DO Penedès
Valoración:

Yo confieso

Parecería que un enólogo y exigente escritor de vino no debería decir esto, pero confieso que los vinos de aguja me chiflan. Su gracia *pétillant* (hormigueante), su frescura, su afrutamiento y su equilibrio entre el azúcar y la acidez los hacen fragantes e ideales para una gastronomía veraniega y marinera. Precisamente Marina es el nombre de este buenísimo rosado de aguja que elaboran las bodegas Vallformosa de la DO Penedès. Como tiene que ser, su fermentación es natural, condición que coloca a esta clase de vinos muy por encima de todas las malas imitaciones, los *spumanti* y los productos «lambrusqueros», que son meros sucedáneos de un subproducto. No es el caso de los buenos rosados de aguja y mucho menos el de este Marina Vallformosa, que está finísimo, con unas microburbujas que parecen perlas, de una limpidez cristalina y brillante con aromas a frutas y también a fructosa, y con sabor afrutado, fresco y cosquilleante. La textura es muy fina y ligera. El postgusto, largo. La presentación y el cierre (importantísimos en estos vinos que contienen una pequeñísima atmósfera carbónica) son muy buenos. La información es buena, pero incompleta; el precio, justo.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Condis, Caprabo, Alcampo y Simply.

INURRIETA MEDIODÍA

Inurrieta (www.bodegainurrieta.com)

DO Navarra

Valoración:

4,20 €

Mixtura navarra

Elegante y fino rosado navarro al que, a su tradicional garnacha (lleva el 50 % del *coupage*), han añadido variedades como cabernet sauvignon, syrah y merlot, que son uvas traídas del otro lado de la muga del reino. Ésta es una bodega con 230 hectáreas de viñedo, y que elabora la gama completa de vinos del noroeste de España, por decirlo con las palabras de Alain Huetz de Lemps en su magnífico libro *Vinos y viñedos de Castilla y León*. Falces, el pueblo donde está afincada esta bodega, se encuentra en la Ribera navarra, junto al río Arga. Se trata de un terreno de viñedos, casas de piedra, caminos entre robledales y ribazos de helechos. Sus uvas, y muy especialmente la garnacha, forman parte del territorio, y están tan unidas a él como las ancestrales bardas de piedra cubiertas de musgo. Toda esa masa arborescente se nota en el sabor y en el aroma de este vino. Un vino que, además de una limpidez brillante, tiene un color rojo sangre arterial. Su aroma es vegetal, afrutado y a tierra. Su sabor es afrutado, fresco, mineral y ácido. La textura resulta moderadamente glicérica, pero muy acariciadora. El postgusto es largo y elegante. La presentación, un lujo moderno; y el cierre es bueno para el rosado del año. El precio es justo.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Carrefour, Eroski, Caprabo, Sabeco y BM.

4,30 €

MASIA OLIVEDA ROSAT

Masia Oliveda (www.grupoliveda.com)
DO Empordà
Valoración:

La flor del rosado

Exquisito rosado flor (es decir, un rosado que se obtiene de la lágrima del sangrado de cuyo depósito se obtuvo la vinificación en rosado). Es un vino enológicamente muy definido por su proceso de elaboración, un rosado de limpidez cristalina que tiene un color sangre arterial. Luminoso. Aroma a frutas y flores frescas. El sabor es una finura, afrutado y ligero, con cierta mantecosidad, que se añade a su mezcla de sensaciones de frescura y acidez. Y también tiene una frescura que viene de su afrutamiento, se nota un toque de especias y de abocamiento. La textura es ligeramente glicérica y algo a clara de huevo. El postgusto, largo y amable. Este vino es un clásico en l'Empordà; un rosado flor, de carácter mediterráneo. Muy atentos, porque la DO Empordà está ascendiendo al séptimo cielo de la enología identitaria. La presentación y el cierre, excelentes tanto en tapón y cápsula como en el diseño de la etiqueta y botella. La información es muy buena: tipo y variedades (es un *coupage* de samsó, garnacha y cabernet sauvignon). El precio es muy bueno, un auténtico supervino.

Dónde comprarlo
Caprabo, Bon Preu-Esclat y Grupo El Corte Inglés.

DE CASTA ROSADO

Torres (www.torres.es)

DO Catalunya

Valoración: 👁 👁 👁

... le viene

Naturalmente, como si de un crucigrama dominical o jeroglífico se tratase, viene que ni pintado este refrán que titula («de casta le viene al galgo») este rosado, que es francamente bueno. Y muy conocido y popular en la gastronomía y la hostelería de toda España. Su prolongada historia empezó cuando, hace ya décadas, este vino se convirtió en un referente para los turistas que disfrutaban de la cocina y la luz mediterráneas. Pero, mucho más allá de esta circunstancia, hay que subrayar la calidad de esta cosecha, la que hemos catado para la selección que publicamos en esta guía. Estaba exquisito: franco, límpido, luminoso. Es algo más que una calidad vinícola y nada tiene que ver con su técnica y sí con la cultura enológica que la casa Torres naturalmente atesora. El rosado De Casta tiene 13,5° y estaba *rosé* pero no pálido, como los nuevos rosados hechos de prensado, sino de un rojo claro luminoso, como los rosados con los que hemos crecido en España. Y así es este De Casta, de buena presencia alcohólica, fresco de acidez, y con un toque de azúcar residual que lo hace exquisito en su armonía. La presentación —como siempre en la casa Torres— es muy buena; la información, escasa de verdad. Y el precio, estupendo.

Dónde comprarlo

Grupo El Corte Inglés y en la mayoría de hiper y supermercados.

MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO

Marqués de Cáceres (www.marquesdecaceres.com)
DOCa Rioja
Valoración:

Una cosa hecha con gran estilo

Siendo yo un enamorado de la gastronomía del País Valenciano, donde el mar y el arroz hacen una cocina tan feliz, he deseado siempre que el rosado sea el maridaje principal de estos platos. Y entre los rosados, le van mucho los mediterráneos, sean de sangrado o prensado. Pero jamás debemos olvidar los buenos rosados de Navarra y La Rioja que, según los datos de Nielsen, mantienen una fidelización muy alta en los mercados del litoral mediterráneo, tan alta que ya la quisieran otros para sí. Este Marqués de Cáceres Rosado es un vino de altísimo nivel por su frescura, su color y su exquisito sabor. En la nueva cata, ha salido mejor puntuado que en la edición del pasado año. Porque todo en él es más intenso: el color, el aroma (un perfume de elixir frutal) y el sabor, que es fresco, afrutado, de un equilibrio perfecto entre la acidez y el azúcar residual; me parece inolvidable. Ha sido una de las grandes catas de esta edición y de las que más felicidad ha producido. La presentación y el cierre son perfectos, como siempre en esta bodega ejemplar; la información es muy buena: habla de variedades (tempranillo) y de tipo. El precio es muy bueno.

Dónde comprarlo

Mercadona, El Corte Inglés, Consum y numerosas cadenas de hiper y supermercados.

CORAZÓN LOCO ROSADO

Iniesta (www.bodegainiesta.es)

DO Manchuela

Valoración:

¡Gol de Iniesta!

Que esta bodega, que se llama Iniesta y es de Fuentealbilla, pertenezca al inolvidable jugador del F.C. Barcelona y de la selección española me parece muy fácil de comprender. Porque, como el juego del futbolista, este vino es una maravilla de creatividad y estética. Es un rosado de uva bobal que en La Manchuela da grandes vinos, y allí prácticamente es un vidueño. Este Iniesta es un rosado lleno de fulgor cromático y esencia de aromas y sabores. Se llama, metafóricamente, Corazón Loco, y su nombre es habitual ya en el lenguaje vinícola. Es un rosado de gran y expresivo equilibrio entre sabor, aroma y color. Tiene una limpidez luminosa, brillante, cristalina. Su color es rojo luminoso con destellos grana. Su aroma es un perfume fresco, ácido, afrutado y floral. Al saborearlo volvemos a encontrar toda esa finura e intensidad de frutas (fresa, frambuesa, moras rojas silvestres) y floral (rosas rojas y geranios). El cuerpo es fino, acariciador y algo glicérico. El postgusto es largo y muy elegante: un grandísimo vino. La presentación y el cierre son de alta profesionalidad. La información es buena; y el precio, equilibrado.

Dónde comprarlo

- Carrefour.

5,87 €

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO

Marqués de Riscal (www.marquesderiscal.com)
DOCa Rioja
Valoración:

De Provenza a La Rioja

España es una tierra de rosados, gracias a su clima y sus vidueños. Lo es con la monastrell en Alicante, la bobal en Utiel-Requena, la trepat en la Conca de Barberà y la garnacha en Navarra. Todas hacen grandes rosados, pero todos esos diversos rosados juntos no venden tanto como lo que vende solo el más vendido y reconocido del mundo: el de las *appellations* provenzales (más de 130 millones de botellas al año). La tempranillo riojana ha tenido para los rosados una historia singular, un Guadiana: ahora sí, ahora no. Por ello, Marqués de Riscal y otras bodegas han copiado el estilo provenzal de elaboración (de prensado), que difiere del español en que se separa el mosto del hollejo. El resultado es que estos rosados, como el de Marqués de Riscal, son más claros, menos rojos, de un tono como piel de cebolla. Éste es luminoso de limpidez; y fresco de aroma, afrutado, floral. En boca, una delicia, con textura fina y acariciadora. El postgusto es largo y elegante. Presentación clásica; cierre de lujo; e información, buena. El precio es más que justo.

Dónde comprarlo

Grupo El Corte Inglés y en otras grandes cadenas de hiper y supermercados.

CESILIA ROSÉ

Heretat de Cesilia (www.casasicilia1707.es)

DO Alicante

Valoración:

La joie de vivre!

El Cesilia Rosé, un rosado que se elabora con la enología mix y que ya fue seleccionado el pasado año, es un rosado que supone un cambio en la vinicultura del País Valenciano, ya que se trata de un rosado de prensado y criado en lías, además de otros procesos que le confieren esta mixtura que ha hecho de él un auténtico modelo. En la cata de este año surgió tan fascinante como el año pasado, pero con más color. Se aleja del tono piel de cebolla del elaborado con método provenzal; cada añada es diferente y en 2014 el sol en Alicante brilló más intensamente que durante el año anterior. Es de una limpidez brillante, de color rosa claro, con aroma a frutas como la fresa y la frambuesa. En boca es meloso, ácido, fresco y especiado. Su textura es glicérica, densa y acariciadora. Nada mejor para disfrutar de la cocina alicantina (de sus arroces, pescados y mariscos), junto al mar y *la joie de vivre,* tan conceptual en esa tierra. La presentación es singular, con su botella y etiqueta transparentes. La información es buena, pero incompleta: habla de variedades (petit verdot, monastrell y syrah), pero no pone fecha de envasado. El precio es justo.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

LOS SUPERVINOS TINTOS

1,95 €

PEÑARRUBIA TINTO

San Isidro (www.bsi.es)
DO Jumilla
Valoración:

Jumilla, donde hay vino y laúdes

Tinto jumillano que lleva el nombre de una conocida peña, la Peñarrubia, que está rodeada de viñedos de monastrell y es un hito territorial en la comarca. A mí me recuerda a la oda al vino de Abu Nuwas, que hablaba de «allí donde florezca el arrayán, donde hay vino y laúdes». Allí pues, en Jumilla, encontramos este tinto de crianza embotellado por la buenísima cooperativa de Jumilla Bodegas San Isidro, hacedora de grandes tintos para los centros comerciales Carrefour, pero con marca «no blanca» en sentido estricto. Es un tinto de limpidez brillante, de un color rojo muy abierto, como la sangre arterial. El aroma es fresco, afrutado, a regaliz y especiado. Se notan en su *bouquet* el roble y la oxidación de la crianza, y también que el tiempo pasado en botella ha reducido esa oxidación. El sabor es algo balsámico, y también a regaliz, especiado y tostado. El cuerpo es medio graso y glicérico, tiene sus buenos 13°. El postgusto es permanente y amable, pero no muy suculento. La presentación y el cierre son de alta profesionalidad. La información resulta escasa: sólo pone lo mínimo que la legislación exige. El precio, un regalo para el consumidor.

Dónde comprarlo
Marca exclusiva de Carrefour.

TORRE ORIA CRIANZA

Torre Oria (www.torreoria.es)
DO Utiel-Requena
Valoración:

Copero

Tinto crianza elaborado con tempranillo por Bodegas Torre Oria, que es una de las entidades estratégicas de la DO Utiel-Requena, ya que fue la creadora del primer cava de Requena, sector que hoy en día es el más importante en rentabilidad de toda esa comarca. Éste es un vino para copear y chatear, que resulta muy equilibrado y fácil de beber. Haría las delicias de los riojanos en la calle del Laurel o «de la L», como se la llama también. Es la clase de tinto acostumbrado para almuerzos y aperitivos en los bares de la comarca vinícola de Requena. Es un tinto bien construido, con sabor a frutas, fresco, ácido y ligero. Su limpidez es brillante; y el color, rojo sangre. El aroma es fresco, afrutado y un poco herbáceo, de matorral mediterráneo. El cuerpo es ligero, pero un poco graso. El postgusto es largo y amable. La presentación y el cierre son profesionales y completos. La información es muy buena: tipo y variedad, por un lado, y además conocemos la fecha de envasado por el lote, que nos dice que fue el día 70 del año 2015, es decir, el 20 de marzo. Un vino elaborado por una bodega propiedad de Mercadona. El precio es muy bueno.

Dónde comprarlo

Marca exclusiva de Mercadona.

2,05€

MONTE BRAVO TINTO JOVEN

Luis Gurpegui Muga (www.gurpegui.es)
DO Navarra
Valoración:

¡Por apenas dos euros!

Si los tintos de Navarra son un valor seguro, comprar un buen Monte Bravo por 2,05 euros es una oportunidad de oro. Éste es un auténtico Supervino. La guía nació para encontrar y divulgar estos vinos, siempre que superen la cata, claro está. Y éste la ha superado. La limpidez es brillante, el color de este tinto Monte Bravo está a medio camino entre el color rojo y el de la sangre venosa. Tiene un aroma a frutas y confit, y su sabor es aterciopelado y rústicamente fino. El cuerpo parece algo denso, pero sin cansar. El postgusto es bastante largo y amable. La información es escasa, pero al menos pone la fecha de envasado, que —por el lote L-5125— sabemos que fue el día 125 del año 2015, es decir, el 5 de mayo. Por lo demás, no pone nada: ni variedades ni tipo. Pero siendo tinto del Gurpegui navarro (esta casa tiene también bodegas en Extremadura y La Rioja), deduzco que garnacha y tempranillo deben de ser las uvas de este rico y barato vino. Presentación y cierre buenos. El precio, hay que insistir, es una oportunidad; un tinto joven navarro y bien hecho a un precio módico.

Dónde comprarlo
Supercor y otros establecimientos de El Corte Inglés.

PRIMITIVO QUILES TINTO CONO 4

2,10€

Primitivo Quiles (www.primitivoquiles.com)
DO Alicante
Valoración:

¡Qué caña de vino!

Un tinto del año como éste, sano, fragante y bueno, es naturalmente un valor popular. Un vino tan rico que, como lo pillen en Logroño, se hará el amo de los chateos. Tiene una limpidez tan luminosa como luminoso es su color. Lanza destellos el color rojo rubí de la monastrell, que brilla como fuego geológico. Su aroma es fragante, especiado, algo mineral y a dátiles y pasas. Además sabe a vino vino, posee 14,5° y, en cambio, es muy fino y entra muy bien en boca. Es un vino para acompañar la comida de todos los días, además de ser el vino ideal para las barras, una cultura gastronómica que es en sí misma una forma de ser y pensar. Conozco plazas como Murcia, Alicante, Logroño y San Sebastián que son las sedes de esa forma de entender la vida, a lo cual ayuda este tinto de buen precio. La información es buena, pues facilita hasta la web y el teléfono. Además, incluye el lote de envasado, el día 5 del año 2015, es decir, víspera de Reyes. No pone, en cambio, la añada; de haberlo hecho se habría llevado matrícula de honor. Presentación y cierre perfectos: una clásica botella bordelesa verde y un tapón natural corto, bueno para este vino.

Dónde comprarlo

Carrefour, El Corte Inglés y Masymas.

2,30€

ENTERIZO CRIANZA

Coviñas (www.covinas.com)

DO Utiel-Requena

Valoración:

El estilo-definición

Coviñas, emblemática bodega cooperativa de segundo grado del País Valenciano, cumplió recientemente cincuenta años. El Enterizo, llamado antaño Vino de la Reina en honor a la Reina de la Vendimia, es un vino en el cual destaca lo que podríamos llamar estilo-definición de su enología, que se basa en la combinación de las variedades locales garnacha y bobal, además de tempranillo. La garnacha, aunque quede en un segundo plano en relación con la bobal, ha dado siempre grandes vinos en Utiel-Requena. Quizás el estilo-definición de Requena merezca la combinación con la syrah más que con la tempranillo, por motivos de mejor aclimatación. Enterizo es un tinto estupendo, de limpidez luminosa, color rojo grana de tonos morados y ribetes algo ocres. Su aroma es afrutado, a moras de barranco y regaliz, más un ligero perfume a garrofín, muy agradable. El sabor es afrutado, mineral y tostado. El cuerpo es aterciopelado. El postgusto, largo y amable. Presentación y cierre perfectos. Información excelente: menciona tipo, variedades y proceso, además de origen del roble y tipo de barricas; lástima que falte la fecha de envasado. El precio es un regalo.

Dónde comprarlo

Mercadona.

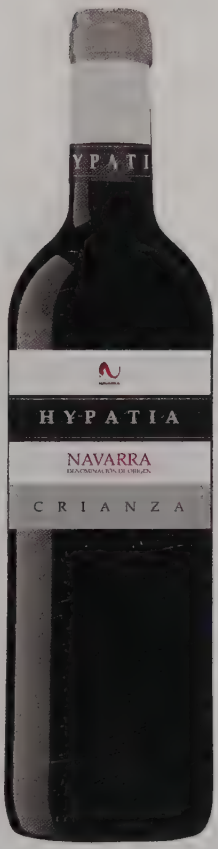
HYPATIA TINTO CRIANZA

Comportillo (www.ontanon.es)

DO Navarra

Valoración:

La cesta de la compra



Hypatia es un tinto navarro de crianza elaborado por Comportillo, una de las marcas de Ontañón, grupo especializado en vinos *commodity* para supermercados, que elabora vinos tanto en la DO Navarra como en la DOCa Rioja. El Hypatia está hecho con las uvas tempranillo y garnacha, y vale 2,35 euros. Como el IVA se lleva 41 céntimos de euro es un tinto que sale de bodega bastante barato. El consumidor se puede beneficiar comprándolo en Mercadona, ya que es una marca en exclusiva para esta cadena de supermercados. Es un tinto que está bastante bien, tiene una limpidez irisada, color rojo rubí, con tonos de atobón moruno. Tiene aroma a especias (vainilla) y fruta de tierra (pimiento). El sabor es algo tánico y maduro. Tiene también un regusto tostadito muy agradable. El cuerpo es denso y glicérico, y manifiesta un conjunto lleno de armonía. El postgusto es largo y amable. La presentación es estándar y el cierre, bueno y seguro. La información resulta escasa: sólo menciona variedades y tipo, sin ninguna especificación más. Habría que recordar a la bodega y a la cadena de supermercados que también los clientes de Mercadona aprecian que les den información en las contraetiquetas. El precio, ya lo ven ustedes, es una oportunidad.

Dónde comprarlo

Marca exclusiva de Mercadona.

2,42 €

SANTANA TINTO TEMPRANILLO

Victorianas (www.bodegasvictorianas.com)
Vino de la Tierra de Castilla
Valoración:

Con personalidad

Santana es un tinto joven de Bodegas Victorianas (de Oyón, Álava), que pertenecen al grupo riojano Faustino Martínez, especializado en vinos tintos de La Rioja, pero que en este caso ha sido elaborado como un Vino de la Tierra de Castilla. Las Victorianas son innovadoras en vino, como ocurrió con su Don Darias, que triunfó en el mercado inglés en 1995 de forma avasalladora, y aún da que hablar. Este Santana, cuyo nombre me recuerda a un gran músico y guitarrista, es un tinto muy fino que ha superado en muchos casos el listón de los tintos castellano-manchegos en base a su definición, porque la bodega ha procurado dotarlo de personalidad. Está hecho con buen tempranillo, tiene una limpidez mate y su color es rojo mora con destellos de ladrillo rojo. El aroma es afrutado, a pimiento y a regaliz. El sabor es un tanto mineral y a cerezas del Valle del Jerte. Tiene un cuerpo denso, pero no cansino. El postgusto es largo y amable. La presentación es tradicional y el cierre, perfecto para un tinto joven pensado para ser consumido en pocos años. La información es buena: tipo, variedades y fecha de envasado (por el lote sabemos que es el día 27 de enero de 2015). El precio es superbueno.

Dónde comprarlo
Carrefour.

FAUSTINO RIVERO ULECIA TINTO RIOJA

2,45 €

Faustino Rivero Ulecia
(www.faustinorivero.com)
DOCa Rioja
Valoración:

Un completo rioja

Tinto de La Rioja central elaborado con tempranillo y garnacha, las uvas centrales de La Rioja, que dan siempre vinos completos. La ribera vitícola del Ebro queda expresada aquí con el clasicismo riojano. Se trata de un tinto muy conocido y respetado entre los profesionales de los diversos sectores del vino: elaboración, distribución y consumo. Tinto completo y muy bien hecho. Limpidez mate, color rojo grana y aroma afrutado y especiado, con el tipo de los riojas jóvenes, unos vinos que dejan un aroma a pimiento algo maduro. El sabor es clásico, como lo es su aroma: fresco, afrutado y con recuerdos a regaliz, frutos de la huerta, maduros y también algo mineral. El cuerpo es medio, ligero, no anoréxico pero tampoco excesivamente denso, algo glicérico. El postgusto es largo y amable. La presentación, perfecta; el cierre, profesional y seguro. Esta bodega es un referente profesional y empresarial en la industria del vino español. La información que proporcionan es la justa: variedades y tipo, pero sin fecha de envasado. El precio es superbueno, un regalo. Un auténtico supervino que merece su puesto en esta guía.

Dónde comprarlo
Consum, Carrefour, DIA y Caprabo, entre otros.

2,50 €

DOMINIO DE LOS DUQUES TINTO MADURADO

Pago de Tharsys (www.pagodetharsys.com)
DO Utiel-Requena
Valoración:

Origen y destino

Los Duques es el nombre de una aldea de Requena situada en el sudeste de la comarca. Requena es un término municipal grande, de los mayores de España. Su organización espacial demográfica es de dispersión poblacional y tiene un origen feudal castellano que, además, es diferente al de otras zonas vecinas, como la del Señorío de Sinarcas. Las aldeas de Requena se parecen, mucho y bien, a los *lieux-dits* de Burdeos, pues tienen todas su propia bodega de vinificación, que en algunos casos es cooperativa y en otros son pequeños vinateros privados. De Los Duques es la bodega Vicente García, propietaria del Pago de Tharsys, en la antigua N-III. Este excelente tinto madurado (inferior a seis meses de barrica) tiene una limpidez algo brillante, su color es rojo grana como el de la granada madura. El aroma es afrutado, a frutas maduras (melocotón) y tánico. Su sabor es afrutado y algo tánico especiado (canela) y a granos de granada, frescos, abocados y sabrosos. El cuerpo es medio graso. El postgusto final, largo y amable. La presentación y el cierre demuestran oficio, son perfectos. La información, en cambio, es nula: tipo y añada solamente. El precio, un regalo para el consumidor.

Dónde comprarlo
Consum.

MONTE DUCAY TINTO RESERVA 2010

2,50 €

Coop. San Valero (www.sanvalero.com)

DO Cariñena

Valoración:

Reserva conceptual

Tinto reserva elaborado por una magnífica y modélica empresa que representa el nuevo cooperativismo español, más dependiente de su inteligencia y gestión que de las dádivas de las subvenciones mal aplicadas y que, asimismo, representa un estilo comercial popular con sueños de casa conceptual aragonesa (una organización agropecuaria enraizada en el territorio y en sus normas de origen, que se remonta al feudalismo religioso). Lo digo porque es una marca tradicionalmente asociada a su envoltorio de papel (antaño, pergamino) que adorna la botella. Éste y otros adminículos que les ponen (mallas, cintas, etcétera) no son necesarios, no es *packing,* sino más bien búsqueda nobiliaria. Pero, en fin, lo que cuenta es el vino, y este reserva Monte Ducay de 2010 estaba francamente bueno; de limpidez brillante, de color rojo grana mate. Aroma franco a frutas silvestres y especias, además de algo herbáceo. El cuerpo es bueno, fino, elegante y aterciopelado. El postgusto final, largo y armónico. El cierre, singular y perfecto. La información es muy buena pero incompleta: falta la fecha de envasado. El precio, un regalo.

Dónde comprarlo

Mercadona.

2,60 €

CATA REGIA RESERVA 2010

Viña Tridado (www.reservadelatierra.com)
DO Terra Alta
Valoración:

Terra Regia

Un tinto como el Cata Regia Reserva 2010 es la razón de ser de esta guía. Alta calidad, definida personalidad y origen único, y todo eso a un precio buenísimo. Es un vino de syrah, una uva aclimatada —por su ciclo, porte y expresión vinícola— a una tierra de secano mediterránea como es la Terra Alta. Su información, perfecta y completa, incluye variedad, barricas de roble francés y americano, y además menciona el lote de envasado. Fue el día 72 del año 2015 (es decir, el 22 de marzo). Esto es muy importante siempre, pero aquí es capital, pues este vino está concentrado fenólicamente e irá evolucionando muy bien: será longevo. Un vino extraordinario y a 2,60 euros. La guía *Los supervinos* se justifica al encontrar, seleccionar, comprar, catar, puntuar y valorar vinos así. En la cata, este vino ha demostrado su esplendor y grandeza, y una limpidez luminosa; el color es rojo rubí brillante con reflejos grana. El aroma es de frutas maduras como grosella y ciruela madura. El sabor es mineral, ligeramente especiado, con algo de gusto a cigarrillo Davidoff panetela, una finura y exquisitez femenina. El cierre y la presentación, perfectos.

Dónde comprarlo

Masymas.

TORRE ORIA RESERVA

Torre Oria (www.torreoria.es)

DO Utiel-Requena

Valoración:

Vuelta al génesis

Torre Oria es una emblemática bodega surgida gracias a la iniciativa de un grupo de humildes viticultores dirigidos por un titán, los mismos que crearon el cava en Requena. Su historia, como un carrusel, conoció dificultades innumerables, y fue cambiando de propiedad, pero de allí surgieron los grandes y prestigiosos cavas Pago de Tharsys y Dominio de la Vega. Torre Oria ahora es propiedad de Mercadona, que sabe mucho de supermercados. Durante años ha intentado definirse —sin mucho éxito— como vinería, pero ahora ha surgido este vino que llama la atención. Es un reserva de tempranillo bien criado y mejor tratado. Tiene una limpidez mate. Color rojo rubí con destellos grana. Aroma a moras de barranco y fruta de tierra (pimiento). Cuerpo medio, glicérico y aterciopelado. Postgusto largo y amable. La información es perfecta: tipo, meses de crianza, variedad y fecha de envasado, ya que por el lote L-5120 sabemos que fue embotellado el 5 de mayo de 2015. La presentación y el cierre son de proceso industrial correcto. El precio, ni que decir tiene: un reserva de Utiel-Requena, que son buenísimos, a sólo tres euros.

Dónde comprarlo

Marca exclusiva de Mercadona.

3,09 €

JULIO HERRERO

Solera (www.solerabodegas.com)
DO Vinos de Madrid
Valoración:

Rusticidad y elegancia

Vino tinto de la DO Vinos de Madrid, elaborado por una bodega más que centenaria de Colmenar de Oreja, con viñedos en esta localidad tradicionalmente vinícola. Solera Bodegas es una puerta al pasado de la vinificación tradicional, pues además de contar con modernos sistemas, no ha renunciado a la tradicional tinaja de barro para elaborar sus vinos. Tinajas que son herederas de las *dolias* de la bodega romana *(cella vinaria)*. Este tinto joven de tempranillo es bastante franco y presenta una mixtura de rusticidad y elegancia muy interesante; y es muy límpido, brillante y casi cristalino. El color es rojo sangre arterial. Graduación estándar (13°). Aroma típico de tempranillo a frutas maduras, algo herbáceo y a pimiento dorado, además de un toque de especia (clavo). El cuerpo es algo anoréxico, pero presente. El postgusto, largo pero no exuberante. La presentación y el cierre son muy buenos y muy profesionales. La información es sólo la normal: tipo y variedad, pero no pone la fecha de envasado. El precio es muy bueno, un justiprecio.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

TERRA CÀLIDA TINTO JOVEN

Ramón Roqueta (www.ramonroqueta.com)

DO Catalunya

Valoración:

Abrazo cordial

Fantástico tinto joven muy expresivo y lleno de contenida fuerza y elegancia. La cata de este vino ha producido sensaciones polisémicas: es vivo, pero a la vez tiene notas de madurez; es afrutado, pero al mismo tiempo tiene un cuerpo de envergadura considerable, que lo hace ideal para los guisos y brasas de carne. Pertenece a la DO Catalunya, y es con vinos como éste, dotados de personalidad y estilo definido, que esta DO se ha introducido muy bien en los mercados y se halla situada en posiciones muy interesantes de su segmento de la pirámide del mercado. Posee Terra Càlida una limpidez que no tiene el aire, como diría el gran poeta bereber Abour el Farid. Su color es rojo cereza. El aroma es afrutado, pero a frutas maduras silvestres: moras negras, rojas y madroños. También es un tanto especiado (canela) en la nariz, una sensación que se incrementa, y mucho, en la boca. En ésta encontramos signos de vigor y madurez combinados con la frescura de su condición, así como mineralidad y afrutamiento. El cuerpo es denso y cálido. La presentación, muy buena, y la información, incompleta. El precio, un regalo.

Dónde comprarlo

Carrefour, Hipercor y Bon Preu.

3,20 €

VIÑA VENTAL

Covides (www.covides.com)
DO Penedès
Valoración:

¡Viento del norte!

Típico tinto del Penedès, facilón, sabrosón y algo *commodity,* con variedades más famosas (tempranilllo y merlot) que George Clooney y Antonio Banderas, pero poco autóctono en lo vinífero (el buey es de donde nace, no de donde pace, y estas dos uvas vinieron del norte). Viña Vental es un tinto joven de limpidez farera (ahora se ve, ahora no se ve). Buen perfume en el aroma a vino natural, a depósito de buen vino recién vinificado. Su sabor es fresco, afrutado, algo almibarado y también láctico, como el yogur de fresa. Su cuerpo es dúctil pero correoso, como el de las atletas de la Europa oriental. Es por tanto un tinto joven bastante ágil, que puede maridar casi con todo y que, como diría un castizo, sirve tanto *pa un roto como pa un descosío.* El postgusto es corto y amable, pero no va mas allá. La presentación y el cierre son excelentes. La información es bastante buena, incluso con fecha de envasado, pues por el lote L-5009 sabemos que fue envasado el 9 de enero de 2015 y que es de la cosecha de 2014, lo cual ha acentuado su sensación de frescura y frutosidad. El precio es bastante normal, hay equilibrio.

Dónde comprarlo
Carrefour.

ABADÍA MANTRÚS TINTO CRIANZA

3,25 €

Altos de Ontañón (www.ontanon.es)

DO Ribera del Duero

Valoración:

Valor por dinero

Tinto de crianza de la DO Ribera del Duero, que esta bodega elabora como marca exclusiva para Mercadona. Aquí la relación calidad-precio está aquilatada al milímetro. Valor por dinero. Es un vino destinado a los supermercados. Punto. Mucha gente desea beber Ribera del Duero con frecuencia, y no tiene más economía que la que tiene. Pues muy bien: para eso está este vino. Por 3,25 euros se puede beber un crianza de Ribera del Duero. El tinto ha salido bien, con buena limpidez, brillante, color rojo grana abierto con tonos ladrillo cara vista. Tiene un aroma a especias, a frutas maduras y algo de tahona tradicional. Buen sabor, aunque algo cortito, con gusto tánico especiado (clavo) y también a frutos secos (avellana). El cuerpo es medio denso, no llega a tener mucha chicha. El postgusto sí está bien, es largo y muy agradable, y deja buena sensación. El cierre, profesional y seguro. La presentación es clásica, de abadía castellana. La información es escasa: sólo tipo y barricas (sin especificar tamaño ni origen del robledal), además de variedad. El precio, lo dicho: valor por dinero.

Dónde comprarlo

Marca exclusiva de Mercadona.

3,25 €

DON DIEGO ESCOLANO GRAN RESERVA 2008

Covinca (www.covinca.es)
DO Cariñena
Valoración:

Para convertir a los incrédulos

Éste es claramente un gran supervino, un gran reserva de la cariñena que expresa toda su fuerza y elegancia en la larga crianza. Esta uva es la misma variedad que en La Rioja es conocida como mazuelo. Tinto de limpidez brillante y color rojo sangre venosa, posee un aroma de frutos rojos silvestres, incluido el madroño. Su intensidad sorprende hasta convertir a los incrédulos. La boca es plena, intensa, especiada y con recuerdos a los bosques de tilos. El cuerpo, denso y fino, aterciopelado. El postgusto, largo y elegante. El tiempo pasado en botella ha beneficiado mucho a este vino. No obstante desconocemos cuán largo ha sido este plazo, ya que no presenta fecha de envasado. Pero, al ser un gran reserva, cinco años no se los quita nadie a partir de la primavera de 2009. Por tanto, se envasó en 2014, aunque no podemos informar de cuándo. El resto de la información es limitada: sólo variedades y tipo, pero no menciona procesos. Lo cierto es que es un grandísimo tinto por 3,25 euros, ahí es nada, la total sobreentrega que esperamos de un gran supervino. El cierre y la presentación son perfectos. *Los supervinos* cumple su misión descubriendo vinos como éste.

Dónde comprarlo
Carrefour.

3T PALACIO VILLACHICA

Palacio Villachica (www.villachica.es)

DO Toro

Valoración:

3,25 €

Tres tintos toros

Vino de limpidez mate, color negro zaino, con destellos bermellón y violeta, intenso, frutoso y fructuoso (y no tan seco como podría parecer en un principio), que representa la esencia concentrada de la tinta de Toro en tintos jóvenes como éste. Con 14°, da buena frescura y aromas de frutas silvestres de zarzales y lindes silvícolas (frambuesa, moras y madroños) y también a regaliz, tanto en el aroma como en el sabor. El cuerpo de este vino es una gloria: denso, glicérico, pero al mismo tiempo acariciador, cosa que por su densidad da una sensación golosa, por encima de su estructura residual del azúcar. Y es, finalmente, armónico. El postgusto es permanente, sentido, y muy elegantemente rural. Un tinto completo que da gusto catar. La presentación y el cierre son perfectos, altamente profesionales; la información, muy buena pero incompleta. Un fastidio, porque los tintos jóvenes de Toro, como éste, se pueden guardar de tres a cuatro años después del año de la cosecha. Falta la fecha de envasado. El precio es estupendo, un buen precio para esta gran calidad.

Dónde comprarlo

Alcampo.

3,37 €

BALADA TINTO JOVEN ECOLÓGICO

Vinícola de Castilla (www.vinicoladecastilla.com)
DO La Mancha
Valoración:

Veteranas costumbres, nuevas prácticas

Tinto joven ecológico de tempranillo de la DO La Mancha, de Vinícola de Castilla (situada en Manzanares), una bodega que es persistente en su devoción ecológica. El comité de agricultura ecológica de Castilla-La Mancha tiene registrados cada año más vinos. Nosotros lo hemos comprado y catado pocos meses después de su cosecha, ya que sale pronto al mercado. Su graduación es de 13,5°. Limpidez mate, y color rojo morado. Tiene un aroma a pino y heno recién cortado. Muy aromático, a una especie de yogur de macedonia de frutas, aunque el sabor es más corto y con una sensación un tanto plana. El cuerpo es denso, pero sin ser muy glicérico. El postgusto es largo, pero más bien liviano en la intensidad y amable en boca. La presentación y el cierre son correctos y muy profesionales. La información es la justa: variedad y tipo, el número del lote inscrito en la contraetiqueta no dice con seguridad la fecha de envasado. El precio es favorable al comprador, aunque es superior al del año pasado.

Dónde comprarlo
Marca exclusiva del Grupo El Corte Inglés.

ESTOLA TINTO RESERVA 2010

3,39 €

Ayuso (www.bodegasayuso.es)

DO La Mancha

Valoración:

Otra vez Estola, otra vez Ayuso

Otra vez el Estola Reserva, siempre seguro, siempre bueno, siempre fiel, siempre de confianza: es un vino que da todo de sí y que no defrauda la confianza que los consumidores depositan en él. Por su precio, un reserva a 3,39 euros, es claramente una oportunidad. Por decirlo de otra manera: si estuviera en el marco de según qué otra DO valdría cuatro euros más, dicho esto con el mayor respeto a DO La Mancha. El peso de una marca colectiva da mucho de sí por su historia y dimensión, además de por su prestigio y procedimiento. Pero, finalmente, el mérito es el mérito, y Estola Reserva es un tinto de mérito por su calidad y confianza. Destella en él una limpidez brillante con el marrón típico de la cencibel de La Mancha. Su color es rojo grana amarronado. El aroma es a frutas maduras y especias, con tonos de fruta de tierra como el pimiento verde maduro (Estola está hecho con tempranillo y cabernet sauvignon). El sabor es tánico, especiado, maduro y aterciopelado. El cuerpo, medio graso y armónico. El postgusto es largo y amable. La presentación y el cierre son perfectos, pero la información, incompleta. El precio, una oportunidad.

Dónde comprarlo

Supercor, Mercadona, Carrefour, Consum y Grupo Eroski.

3,45 €

BORSAO TINTO JOVEN

Borsao (www.bodegasborsao.com)
DO Campo de Borja
Valoración:

Fortuna y gloria

Tinto joven del nuevo estilo vinícola aragonés que ha permitido a Campo de Borja la ascensión a los cielos. Borsao y otras bodegas de la zona han dado a esta DO fortuna y gloria. Fortuna y gloria, querido lector. En unos casos lo consigue con las variedades autóctonas: garnacha y cariñena, y en otras con el mestizo eclecticismo que supone juntar lo propio con lo foráneo, como ocurre con este tinto joven de garnacha, tempranillo y cabernet. El Borsao Joven tiene todas las virtudes de los erasmus que regresan *viajados:* visión cosmopolita, actitudes locales. Es límpido como la madre que lo parió. Tiene un color negro y rojo morado. Su aroma es fresco, afrutado, especiado y algo de fruto de la tierra como el pimiento. En boca es fresco, afrutado, tánico y especiado. El cuerpo es denso, bien estructurado y armónico. El postgusto, largo y elegante. La presentación y el cierre son de altísimo nivel, perfectos; la información, muy buena: variedades, tipo y fecha de envasado, que por el lote (L-5042) sabemos que fue el día 42 del año 2015 (11 de febrero). El precio es muy bueno.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

PRIMITIVO QUILES TINTO ROBLE

3,60 €

Primitivo Quiles (www.primitivoquiles.com)

DO Alicante

Valoración:

Roble y vino

Cada día bebemos mejor vino, pero eso no es sólo cuestión de tecnología, también es resultado de la cultura enológica. La combinación de la fruta del vino con la madera nunca fue fácil. La creación de la cultura de la maduración de los vinos en barricas data de principios de los años noventa (cuando The Sunday Times Wine Club, con aquella famosa docena de madurados, produjo una tendencia evolutiva en todas las zonas). En la mayoría de zonas los llamaron «roble» (que es un vino criado durante menos de seis meses), es decir, un tiempo inferior al exigido para el crianza, mientras que, en mi opinión, en Utiel-Requena se acertó más llamándoles a esos vinos «madurados». Sea como fuere, el Primitivo Quiles Roble de Alicante es una magnífico ejemplo de ese proceso. Un vino riquísimo en el *bouquet,* que combina la fruta madura de la monastrell (frutos rojos maduros, dátiles) y la merlot (grosella) con la sensación tánica del roble. Su color rojo rubí ya anuncia su atractivo. El cuerpo es fino, glicérico y aterciopelado. El postgusto, largo y fino. La información es muy buena, con lote de envasado y también con la web y el teléfono en la etiqueta.

Dónde comprarlo

Carrefour, El Corte Inglés y Masymas.

3,60 €

BACH VIÑA EXTRÍSIMA TINTO

Masia Bach (www.bach.es)
DO Catalunya
Valoración:

Tríada vinícola

Vino *fashion* que representa la nueva cultura del consumo, sobre todo para los jóvenes. Un vino elegante, fácil de entender y de variedades más conocidas que los miembros de un conjunto pop. Un vino que se bebe en un restaurante de Sant Sadurní y en el londinense Le Souffle del Hotel Inter-Continental. Su tríada de variedades (cabernet sauvignon, tempranillo y merlot) dan un vino de elegancia estándar en Cataluña. Pero al mismo tiempo resultan reconocibles para cualquier consumidor internacional. Este tinto resultó franco, de limpidez brillante, color rojo grana y cereza, y aromas a estas frutas, además de un gusto a pimiento un poco asado, resultante de la combinación del gusto del pimiento verde y de las especias. También vegetal, a helecho arborescente. Buen cuerpo, pero sin ser excesivo en la chicha; vamos, sin grasa, lo cual a veces es necesario. Las ancianas de mi pueblo decían *mante, no t'oblides que la carne en el hueso es el mejor adereso.* La presentación y el cierre son más que perfectos; y la información es buena, pero incompleta. El precio es buenísimo.

Dónde comprarlo

Consum y en numerosas cadenas de hiper y supermercados.

CLOT D'ENCÍS TINTO JOVEN

3,65 €

Agrícola Sant Josep (www.santjosepwines.com)

DO Terra Alta

Valoración:

Tierra sagrada

Extraordinario tinto de la Terra Alta hecho de garnacha negra, samsó y syrah. Esta última fue traída a esta zona por los Caballeros Hospitalarios, al regreso de la primera cruzada. Antaño se llamó Tir, Cruz de Malta y Hospital. A pesar de ser territorio del Temple, se plantó en estas tierras. Luego desapareció con la doble ventolera de la filoxera. Clot d'Encís es una pura fragancia de aroma a frutas silvestres, a regaliz, a bayas de los múltiples barrancos que dibujan esta tierra de valor, habitada por un pueblo valiente que conserva sus prácticas agrícolas. Por eso tiene estructura, porque allí esas gentes respetan la función. Tinto límpido con color de sangre venosa, con un gusto sabroso y equilibrado entre la acidez, el alcohol y el azúcar, un tinto que sabe a tierra, a viña, a vida. Postgusto final muy elegante. Presentación y cierre perfectos, ya que la Agrícola de Sant Josep de Bot puede ser una bodega pequeña, pero es altamente profesional y moderna en sus procedimientos. La información es completísima: variedades, tipo y fecha de envasado, lo cual es importante, pues es un tinto que durará años.

Dónde comprarlo

Bon Preu.

3,75 €

CASTILLO DE BULLAS MONASTRELL

Bodegas del Rosario (www.bodegasdelrosario.com)
DO Bullas
Valoración:

Buscando su destino

Interesante tinto de monastrell, que sin embargo no alcanza al resto de sus hermanos de esta excelente Bodega del Rosario, que aparecen altamente puntuados en esta guía. El valor de este Castillo de Bullas en su conjunto indica que quizás es un vino para la hostelería más que para la venta en hiper y supermercados, que es otra clase de distribución. Tengo mis dudas, y no sé si es una marca para el cliente que lo comprará en un lineal. La relación calidad-precio, considerada junto a los ítems valorados de este vino, es desproporcionada. No obstante tiene, como todos los tintos de Bullas, muchas cosas buenas que sacan buena puntuación en cada apartado de las valoraciones, pero la suma de todas ellas es baja, pues los valores de cada ítem de puntuación no llegan a formar un conjunto muy apasionante. Castillo de Bullas tiene una limpidez mate, un tanto apagada, un color rojo morado y aroma a especias, higos secos y tanino. En boca resulta aún más tánico y fuerte. El cuerpo es abocado, denso, graso y glicérico. El postgusto es muy agradable, pero corto. La información es escasa: sólo pone la variedad. El cierre y la presentación son muy buenos. El precio está descompensado, muy elevado para lo que nos ofrecen.

Dónde comprarlo
Carrefour.

MURVIEDRO COLECCIÓN SYRAH

3,75 €

Murviedro (www.murviedro.es)

DO Valencia

Valoración:

Super-Valencia

Excelente tinto de syrah de esta vinería exportadora, que está muy definido. Mucha frescura, fruta, y buen equilibrio entre alcohol, azúcar y acidez. Tiene además la ventaja del precio que, para un vino tan bueno como éste, es un regalo. El buen trabajo enológico de vendimia permite a este vino expresar la frescura y el glamour de un tinto joven bien hecho y completo. Su limpidez es elegante, su color es rojo grana con destellos zafiro. El aroma es afrutado (grosella y *mangrana,* como decimos en Valencia) y floral (claveles). Su sabor es afrutado, fresco y un poco goloso, también con recuerdos tostados. El cuerpo es denso, glicérico y un poco graso. El postgusto, largo y elegante. La presentación, entre el lujo (botella especial) y lo estándar (etiqueta casi genérica). El cierre es perfecto, como le corresponde a una vinería que envasa millones de botellas. La información, la justa: variedad y tipo. El precio, superbueno: favorable al consumidor, quien compra un excelente vino.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

3,80 €

MURUVE TINTO JOVEN

Santa Cecilia (www.santacecilia.es)

DO Toro

Valoración:

Sangre de la tierra

Fue Ulises quien dijo, en respuesta a Polifemo, que lo que estaba bebiendo parecía sangre: «¡Es sangre, sangre de la tierra!». Y en la DO Toro es posible que, gracias a su tinta de Toro, esto sea más real que en muchos otros sitios. Allí se producen vinos recios, fuertes, rojos venosos, pero aromáticos, con esencia, finos y elegantes. Así es este tinto Muruve Joven, que representa los valores de la DO Toro en más de un sentido y sensibilidad. Tiene limpidez brillante, color rojo guinda, con brillos rubís. Su aroma es expresivo, fresco y especiado. En boca resulta afrutado, a fruta roja y cerezas, también a granos de la granada, ácidos y frescos, además de abocados. El cuerpo es denso, balsámico y glicérico, además de aterciopelado. El postgusto es largo y elegante. La presentación es tradicional; y el cierre, adecuado en tapón y cápsula para un tinto joven que puede guardarse unos pocos años. La información, buena: tipo y variedad y, asimismo, fecha de envasado. El precio, superbueno para el consumidor.

Dónde comprarlo

Carrefour, Alcampo, Eroski, Froiz, Gadis, El Árbol y Lupa.

SANGRE DE TORO

Torres (www.torres.es)

DO Catalunya

Valoración: 👁 👁 👁

3,89 €

Cincuenta y una cosechas...

Si al catarlo el año pasado para la edición de *Los supervinos 2015,* Sangre de Toro mantenía su valor transhistórico, pues había cumplido medio siglo de edad, esta nueva añada ha resultado aún mejor. Cumplir cincuenta años en una marca de vinos no es cosa baladí. Pero continuar medio siglo y seguir con el valor de la marca... eso es harina de otro costal. Esta nueva cosecha me ha resultado más fragante que la anterior, cuya cata recuerdo muy bien. Ha resultado más tinto, más Sangre de Toro, el vino estaba como más voluptuoso. La limpidez es perfecta, cristalina. El color, rojo sangre venosa. El aroma a frutas rojas y a mosto, el sabor a regaliz, a especias y algo de roble de cono de bodega. El cuerpo, denso, glicérico y rural, su virtud de siempre. El postgusto, largo y amable, rústicamente generoso. La presentación y el cierre son perfectos. Como siempre, Torres cuida mucho estas cosas. Alta tecnología y disciplinados procesos. La información resulta escasa. El precio es excelente, un auténtico supervino para una guía que busca supervinos.

Dónde comprarlo

Consum y en numerosas cadenas de hiper y supermercados.

3,99 €

ALTOS DE TAMARÓN TINTO JOVEN

Pagos del Rey
(www.felixsolisavantis.com/es/bodegas/)
DO Ribera del Duero
Valoración:

Un ribera estándar

Muy buen tinto joven que tiene las características estándar de la Ribera. Aroma a tinto del país. Tiene uno de los colores más atractivos que he visto en tiempos: rojo rubí brillante con destellos grana, como la roja sangre arterial. El aroma es fresco, limpio y mineral. El gusto, un poco especiado, y a pimiento. Un sabor fino, aunque lábil. Pero posee un extraordinario valor: su equilibrio, todo en su conjunto da una sensación fina, agradable y de buen retrogusto. Es un tinto joven muy fácil para consumir en el año. La presentación y el cierre son muy buenos, con tapón de primera calidad, al igual que la cápsula. La información es buena, pero incompleta: sólo variedad y añada. El precio es justo, no hay sobreentrega. Los tintos jóvenes de la Ribera luchan a brazo partido en el mercado con los buenos tintos jóvenes de La Mancha, Valdepeñas y Rioja, pero a igual estilo, se debe tener mayor definición. Los tintos jóvenes son más fáciles de beber, aunque también se agradece mayor intensidad, como encontramos en los tintos jóvenes del Bierzo, Toro y de la Tierra de Castilla.

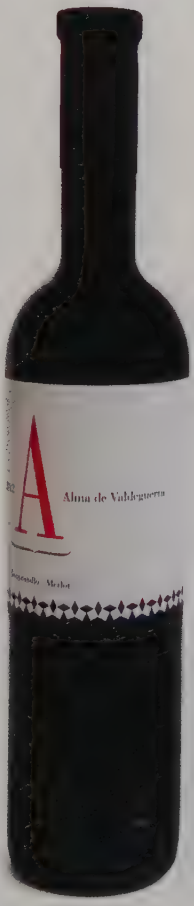
Dónde comprarlo

Consum y prácticamente en todos los hiper y supermercados (a excepción de Mercadona).

ALMA DE VALDEGUERRA TINTO DE CRIANZA

3,99 €

Vinos y aceites Laguna
(www.lagunamadrid.com)
DO Vinos de Madrid
Valoración:



Entre frutas y viñas

La subzona de Arganda, de la DO Vinos de Madrid, es un paisaje bien conocido para los que viajan en tren al centro desde el sudeste, el levante y el sur peninsular. Los numerosos ríos y sus tributarios, los valles del Jarama y el Tajuña, confieren a esta parte de la meseta un aspecto reconocible para los que conozcan los valles del Segura y el Júcar. Famosa por sus frutales, Villaconejos es rica en aguas y suelos generosos, que finalmente se notan al beber estos vinos. Entre laderas rañas (terrazas), los viñedos se escampan. Éste es un buen tinto de Madrid en más de un sentido. Es abierto y fragantemente frutoso, pero con gran vigor, pues tiene 15°. Es un crianza de merlot y tempranillo. La segunda es la uva de Madrid en tintas. El vino, además de abierto, resultó limpio, aromático y aterciopelado, con mucha finura y un ligero reducido. El cierre y la presentación son perfectos, con un gran diseño. La información es muy buena, pero incompleta: menciona proceso y variedades, pero no la fecha de envasado, que no se puede discernir del lote. Es un vino también para guardar. El precio es magnífico para el comprador.

Dónde comprarlo

Alcampo, El Corte Inglés, Carrefour, Simply y E. Leclerc.

3,99 €

MESTA TINTO JOVEN

Fontana (www.bodegasfontana.com)
DO Uclés
Valoración:

Recién llegados y ya coronados

Creada hace pocos años, la DO Uclés, nacida de la gran DO La Mancha por razones geográficas vitícolas y de valor comercial bien claras (la segmentación de la producción es la garantía del mejor posicionamiento y rentabilidad para un vino), ha comenzado a producir este vino de nombre mítico, Mesta. Bodegas Fontana, que en la pasada edición de *Los supervinos* ya consiguió destacar con un gran tinto, vuelve con este tinto joven de tempranillo (la uva antaño llamada cencibel en La Mancha) para conquistar corazones y mentes. Para mí es el mejor tinto joven de esta nueva DO. Está muy determinado por la naturaleza de su entorno, su altitud y las prácticas vitícolas sostenibles. Es fresco y afrutado, pero a la vez algo madurillo. Tiene vigor y también concentración fenólica. Su color es grana y su limpidez brillante; y el cuerpo, glicérico. Todo está equilibrado. El postgusto final es elegante. La presentación y el cierre son perfectos. La información es escasa: variedad y poco más, aparte de la referencia cultural de la Mesta, pero en Uclés la geografía y la historia pesan mucho.

Dónde comprarlo

Carrefour.

PICO DE ANETO TINTO RESERVA 2008

3,99 €

H. de Francisco Escaso (www.riberadelguadiana.eu)
RE nº3.811HU (no se menciona el nombre de la bodega)
DO Somontano
Valoración: 👁 👁 👁

Reserva ignota

Este auténtico tinto montañés es un reserva magnífico que está lleno de armonía y buena estructura. Un *coupage* interesante de la variedad local moristel con tempranillo y cabernet sauvignon. Tiene una buena limpidez, llena de luz. El color es rojo rubí, con destellos zafiro y grana. El aroma es profundo, a regaliz, moras y frutas confitadas. También huele a especias y tanino maduro. El sabor es especiado, mineral, tánico y a frutas en conserva. Tiene un cuerpo denso, glicérico, armónico y de buena estructura. El postgusto es largo y elegante. La presentación es sencilla; el cierre, seguro y profesional. La información es escasa, casi nula: variedades y tipo. Ni el nombre de la bodega pone. Por ello ha perdido la máxima calificación, que por el resto de valores de cata habría merecido. ¿A qué tienen miedo? Porque no poner el nombre de la bodega no se entiende. Y ese nombre es una información necesaria para el consumidor. No sirve limitarse, como en este caso, a poner el número del registro de embotellador. Hay que decir quién lo hace y embotella, y decirlo bien alto. Uno debe sentirse orgulloso de su nombre. El precio es estupendo para la gran calidad de este reserva.

Dónde comprarlo

Marca exclusiva de Mercadona.

3,99 €

COMPORTILLO TINTO RESERVA

Aldeanueva (www.ontanon.es)
DOCa Rioja
Valoración:

Low cost

Tinto reserva de la DOCa Rioja por 3,99 euros. Así que estaba claro el título de este comentario. Bajo coste, ¡y tanto! Porque un reserva rioja a 3,99 euros... ya me contarán. Está elaborado y embotellado por una bodega que forma parte de un grupo especializado en esta clase de vinos, Ontañón, y que sirve vinos de Rioja, Navarra y Ribera preferentemente a supermercados y grandes cadenas. De todo tiene que haber en la viña del señor. No sólo vamos a vivir, beber y escribir de los grandísimos vinos. Este tinto reserva está bien *cuajao,* tiene una limpidez mate, un color rojo ladrillo y un tono teja. Con aroma a frutas maduras, especias y roble. Y sabor a especias (vainilla), trufa blanca de Sarrión (Teruel) y maíz tostado. El cuerpo es medio denso, tiene poca chicha, y algo glicérico. El postgusto es largo y amable. Deja un buen recuerdo a rioja popular. La presentación resulta estándar, con un cierre profesional y seguro. La información es nula, nada de nada, excepto tipo. El precio me ha parecido un regalo, un reserva de Rioja, bien *cuajao* por 3,99 euros, ¡a ver!

Dónde comprarlo

Marca exclusiva de Mercadona.

MONÓLOGO TINTO CRIANZA

4,04 €

Solar Viejo (www.solarviejo.com)

DOCa Rioja

Valoración:

Shakesperiano

Estupenda relación calidad-precio para un tinto de crianza de doce meses en buenas barricas de una bodega muy exigente consigo misma. Su estándar es muy alto. Por cuatro euros casi *pelaos* te llevas un buenísimo crianza. Con una limpidez brillante, un color rojo grana en el que ya se atisban tonos rubí y zafiro. Excelentísimo color. El aroma es franco, a frutas del bosque (lichis y arándanos). También posee un recuerdo a la flor galán de noche. Un vino ciertamente romántico, por lo que no le veo el «monólogo». Porque este tinto es para disfrutarlo en excelente y glamourosa compañía, como en la obra de Shakespeare que Mendelssohn musicalizó tan acertadamente. El gusto es el clásico de un rioja: aterciopelado, trufado y especiado (clavo) pero fresco, y algo mineral, no en balde es de la Rioja Alavesa, donde la uva crece protegida por la sierra de Cantabria y cuyos arrastres dolomíticos hicieron ese suelo tan ideal para La Rioja, entre francos y pedregosos. El cuerpo es medio graso, fino; y el postgusto, largo y elegante. La presentación y el cierre son estándar, buenos. La información, también buena: tiempo de crianza y lote, que indica la fecha de envasado (importantísimo): el día 68 del año 2015 (10 de marzo). El precio, un superregalo.

Dónde comprarlo

Carrefour.

4,15 €

RAMÓN ROQUETA GARNACHA

Ramón Roqueta (www.ramonroqueta.com)
DO Catalunya
Valoración:

Cuidadosa inspiración

La omnipresente, omnisciente y todopoderosa garnacha es todos los vinos y ninguno. Pero si no existiese habría que inventarla, y eso es lo que hicieron los aragoneses, que a través de la Corona de Aragón la expandieron por Francia y el Mediterráneo. Presente en los *coupages* de los grandes vinos de España, también es un lujo singular como monovarietal. Este garnacha de Ramón Roqueta de la DO Catalunya es puro vino tinto garnacho. Su limpidez es un clásico de esta variedad. Lo mismo que su color rojo cereza. El aroma es fresco, afrutado, mineral, con un fondo floral de jardín acuático (caléndulas). Su sabor es especiado, mineral y a frutas pasas. El cuerpo es glicérico, como le corresponde a una garnacha, y el paso de un largo tiempo en un depósito provoca su brillantez, ya que la glicerina cae al fondo y es un clarificante soberbio. Esa densidad se nota también en el paladar. El postgusto es largo y elegante, redondo. La presentación y el cierre son profesionales y perfectos. La información habla sólo de variedad y tipo. El precio es equilibrado.

Dónde comprarlo
Carrefour y Bon Preu.

ARTESO CRIANZA

Ontañón (www.ontanon.es)

DOCa Rioja

Valoración:

4,50 €

Tradicional y riojano

Tinto de crianza general de La Rioja elaborado con el *coupage* general de la zona: tempranillo y garnacha. Es un valor seguro por ser un tinto tradicional y riojano. Arteso es un tinto límpido con destellos brillantes, aunque predomina el mate. Su color es rojo grana con tonalidad ladrillo cara vista. No se ofrece al mercado de forma inmediata y lo cierto es que es de agradecer el cuartelillo que se le ha dado. Así, el vino catado este año es de la cosecha 2011, mientras que se supone que en 2016 estará disponible la de 2012. No sale como otros, con prisas que suenan al mal de San Vito. Eso es bueno. El aroma es fresco, ácido, ligero y a frutas. En boca resulta tánico, especiado, y sabe a frutas de conserva. El cuerpo es fino, ligero, algo anoréxico y aterciopelado. El postgusto es largo y elegante. La presentación y cierre estándares pero profesionales. La información es muy buena: variedad y tipo y, además, por el lote podemos saber que ha sido envasado el día 309 del año 2014 (9 de noviembre). Marca exclusiva para los supermercados Mercadona. El precio es muy bueno.

Dónde comprarlo

Marca exclusiva de Mercadona.

4,70 €

VALDUBÓN ROBLE 2013

Valdubón (www.valdubon.com)
DO Ribera del Duero
Valoración:

Un lugar llamado Milagro

Tinto joven arriberado con gran expresión aromática y de buen equilibrio con el sabor. Muy respetuoso y de certero significado vitícola de la uva tinta del país, la tempranillo de la DO Ribera del Duero. La bodega está en un pueblo de la Ribera que se llama Milagro. No es ningún milagro hacer un gran vino en la Ribera, pero sí es, desde luego, un logro y un mérito profesional y empresarial. Textura sedosa y completa en boca. Vino monovarietal muy moderno y *fashion*. Tinto destinado a la gente joven, que busca vinos frescos pero avinados, con aroma a frutas pero de cuerpo estructurado, expresión fina y cuerpo voluptuoso. Tinto joven de limpidez mate y color grana morado, como las cerezas maduras. Aroma a frutas, especias, tabaco americano y guirlache. Sabor a frutas silvestres (mora), especiado y regaliz. Cuerpo sedoso, glicérico y de densidad media. Postgusto largo y amable, muy vivo. Presentación singular en la etiqueta, y cierre perfecto, muy profesional. Información escasa y precio equilibrado.

Dónde comprarlo
Carrefour.

AZAGADOR CRIANZA

Pago de la Jaraba (www.lajaraba.com)

DO La Mancha

Valoración:

4,75 €

Vereda gastronómica

Excelente tinto de la DO La Mancha, que procede de un dominio vinícola verdaderamente gastronómico, donde destacan una excelente bodega en la que hacen estos finos vinos— y la producción de una quesería que es de lo mejor de España, además de producir un aceite buenísimo. El paraje y el complejo gastronómico bien valen una visita (Villarrobledo), una visita que será cultural, pues su molino de viento es una experiencia museística. Los tintos manchegos siempre tienen como barrera el tiempo, y les cuesta hacer vinos de guarda. Pero el Azagador está bien conseguido en este aspecto, y durará mucho. Tiene diez meses de barrica, está hecho con tempranillo, acompañada por un pequeño *coupage* del 20 % formado por merlot y cabernet sauvignon. Su limpidez es mate y el color, rojo teja. Tiene aroma a pimiento, especias y frutas secas. Sabor a frutas y madera por igual, con elegantes notas de tanino maduro, que ha ligado muy bien con el del roble. El cuerpo es glicérico, fino y aterciopelado. El postgusto, largo y elegante. La presentación es clásica, y el cierre de primera. La información es muy buena. El precio, favorable al consumidor.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

4,88 €

EQUUS

Santa Marina (www.vsantamarina.com)
Vino de la Tierra de Extremadura
Valoración:

... se impone la leyenda

El gran John Ford, cuando le señalaron la diferencia entre la realidad y la leyenda de su película *El hombre que mató a Liberty Valance,* dijo que «cuando la leyenda es más importante que la realidad, se impone la leyenda». Podía decirlo, porque era el Homero del siglo xx, el narrador de la épica americana en sus films de centauros americanos (indios, blancos y afroamericanos). El tinto Equus de Extremadura dice en su contraetiqueta que la finca Viña Santa Marina fue propiedad del general romano de nombre Máximo, que producía vinos en el 180 d. C. El vino que elaboran allí mismo hoy en día es excelente y *si non è vero, è ben trovato.* Extremadura es tierra de vinos buenos y Roma dejó allí su historia y su leyenda. El tinto Equus, elaborado en Mérida con las uvas tempranillo, syrah y cabernet sauvignon, ha sido criado durante nueve meses en barricas de roble francés y americano. Este tinto es fantástico en limpidez y color rojo fulgente, carmesí brillante. Aromas a especias (vainilla) y frutos negros del bosque. Buen cuerpo y sabor a regaliz y a tostador de café de Bahía. Postgusto largo y elegante; información muy buena. Precio superbueno.

Dónde comprarlo

Grupo El Corte Inglés y en los supermercados DIA de Extremadura.

JUAN DE JUANES VENDIMIA ORO TINTO RESERVA 2012

4,90 €

Coop. La Viña (www.vinosdelavina.com)

DO Valencia

Valoración:

El Supervino del Año, confirmado

Tinto que en la pasada edición gustó mucho al autor y a los periodistas que lo cataron en Madrid y Barcelona, quienes lo eligieron Supervino del Año, y que confirma en esta edición que ese éxito no fue flor de un día. Criado durante catorce meses en barricas de roble americano y francés, está elaborado con las variedades syrah, merlot, cabernet sauvignon y cabernet franc. Lleva el nombre del pintor Juan de Juanes, el gran retablista y creador de la escuela valenciana de pintura. Es un tinto de limpidez neta, y color rojo grana sangre venosa, con aroma afrutado, a moras negras y matorral aromático de montaña. Su sabor es afrutado y a regaliz. El cuerpo es denso y glicérico. El postgusto, largo y elegante. Tiene una buena estructura, pues alcanza 14,5°. La presentación y el cierre son perfectos, de alta seguridad industrial. Información excelente: tipo de vino y variedades, además de tiempo en barricas, con indicación del tipo y origen del roble. Lástima que falte la fecha de envasado; por el lote se podría interpretar que es el día 350 de 2014, pero no es seguro. Precio de sobreentrega, una gran oportunidad.

Dónde comprarlo

Masymas y Consum.

4,90 €

QUINTO ELEMENTO TINTO JOVEN

Navaltallar para Quinto Elemento (www.navaltallar.com)

DOP Valtiendas

Valoración:

Funk and folk

La unión de la tierra con el aire, el agua y el fuego (pero no olvidemos el pueblo vitícola) crea, como decía un magnífico grupo de música *funk* americano, una nueva sensación de unión del vino con su *terroir*. La DOP Valtiendas (una nueva DOP creada por la formidable ordenación del territorio vitivinícola llevada a cabo por la Junta de Castilla y León) es un pequeño *terroir* marcado por su singular y bella orografía. Las motas de alta cota son aquí un espectáculo, pero además las condiciones ambientales sirven para potenciar la pruina de uvas, incluso en variedades que no la dan con generosidad. De la unión de todos estos elementos diversos surge este tinto joven. Atentos: conviene beberlo siempre de una añada atrasada, está mejor. Y esto es factible, pues la bodega le da cuartelillo al vino. Cosa que en *Los supervinos* es siempre bien valorado. Este vino Quinto Elemento es límpido como la luz del fuego, y tiene un color morado con ribetes ocres. El aroma es fresco, afrutado, a regaliz y mineral. El sabor coincide con el aroma (excelente), y el cuerpo es denso pero fino. El postgusto es largo y elegante. La presentación y el cierre, estándar. El precio, justo.

Dónde comprarlo

En El Corte Inglés.

VIÑA VERMETA TINTO RESERVA 2009

4,90 €

Salvador Poveda (www.salvadorpoveda.es)

Monóvar

Valoración:

Ave Fénix

Histórica marca del País Valenciano de las bodegas Salvador Poveda, de Monóvar, que en 2019 cumplirá su primer centenario. Vermeta es una sinonimia en valenciano de la monastrell, tinta identitaria de esta tierra. Este Viña Vermeta es un tinto de reserva, y el vino catado es de la cosecha 2009, es decir, que comprobamos que se le ha dado cuartelillo al vino (¡bien por la bodega!). Este tinto ha resultado de una limpidez brillante, color rojo zafiro, aroma a frutas maduras, tostado y especiado. El sabor resultó mineral, fresco, afrutado y ligeramente tostado, lo que combina muy bien con el aroma a roble elegante y con el tanino maduro de la uva. El cuerpo es denso y armónico, entre la glicerina, el azúcar, la acidez y la fruta. El postgusto, largo y elegante. La información es muy buena, y sabemos que fue envasado en 2014 después del año de reserva criado en roble nuevo. Y por lo tanto podemos guardarlo, además de beberlo ahora, pues está ya para disfrutar. La presentación y el cierre son perfectos, muy profesionales. El precio, buenísimo: es uno de los grandes vinos españoles que resurge cual Ave Fénix con sus valores históricos a 4,90 euros.

Dónde comprarlo

Masymas.

4,95 €

CAMPO VIEJO CRIANZA

Campo Viejo (www.campoviejo.com)
DOCa Rioja
Valoración:

Campo viejo, vino nuevo

Tinto de crianza de gran valor en la relación calidad-precio, con buenas hechuras. Además de la alta profesionalidad y organización empresarial, esta bodega está ofreciendo una gran sobreentrega, de tal manera que los consumidores que hace tiempo que no han probado este vino se sorprenderán al hacerlo ahora. Éste es un hecho que la guía recoge. Hemos comprobado que la bodega está reteniendo la salida al mercado de sus crianzas, pues el vino catado este año es de 2011, lo cual significa que Campo Viejo (grupo Pernod Ricard) está dando cuartelillo al vino, cosa que es una gran bendición. Muy en especial después de la manía persecutoria que atacó a muchas bodegas en España, que salieron en busca de la fruta desesperadamente por el mal de San Vito que les atacó cuando leyeron cosas mediáticas a destiempo, y las interpretaron peor. Me ha gustado esta combinación de clasicismo y modernidad del Campo Viejo. Este crianza tiene una limpidez brillante, el color es rojo rubí, el aroma y el sabor a especias y fruta madura, con un poco de compota riojana. El postgusto es largo y amable. El cierre, perfecto. La información es buena, pero incompleta. Y el precio, lo dicho: una oportunidad.

Dónde comprarlo
Consum y numerosas cadenas de hiper y supermercados.

FEDERICO PATERNINA BANDA AZUL CRIANZA

4,99 €

Federico Paternina (http://the-haciendas.com/marques-de-la-concordia/paternina.php)

DOCa Rioja

Valoración:

Resurrección

Antaño famoso y conocido hasta por las piedras de los montes, el Paternina Banda Azul es un histórico de la vinería riojana, un tinto fino de La Rioja. En la década de los años setenta estaba buenísimo. Sucedió, como diría Tito Livio, que en los llanos de la ambición humana una nueva propiedad se dejó llevar por su lado oscuro, y destruyó este vino y su prestigio. Pero como nada es para siempre, unos nuevos propietarios, que mostraron respeto por los valores y los bienes (lo segundo no puede existir sin lo primero), restauraron su calidad. En la etiqueta de este vino hay una relación de sus famosas añadas (61 en total: 23 muy buenas; y el resto, buenas). Las excelentes son 14, con algunas míticas como las de 1958 y 1964. La de 1994 (una de las más secas en la historia de España) ya fue exquisita. Ahora este Banda Azul vuelve a ser hogaño como antaño, un tinto fino clásico riojano. Limpidez brillante, color rojo rubí, aroma a frutos negros y rojos, a ciruela riojana. Sabor fino aterciopelado a trufa negra. El cuerpo es medio graso; y el postgusto, largo y elegante. La información, la justa, nada más. El precio, un regalo.

Dónde comprarlo

Masymas, Carrefour, Alcampo, El Corte Inglés, DIA, Sabeco, Eroski, E. Leclerc, Supersol, Condis, Miquel, Caprabo, Alimerka, Makro y Froiz.

4,99 €

LORCA TINTO

Bodegas del Rosario (www.bodegasdelrosario.com)
DO Bullas
Valoración:

Viento en la sierra

Poderoso tinto de monastrell, de la montañosa Bullas, que es una de las mejores denominaciones tintas del mundo por su especial edafología, altitud y distancia del Mediterráneo (la monastrell no va bien a más de 100 km del mar Mediterráneo). Además, Bullas posee un hermoso paisaje, buena gente y estupenda gastronomía. Con favorecedores vientos que ayudan al ciclo vitícola, como cantaba Lorca: «De noches inmensas... viento en la sierra». Este vino de nombre acertado, Lorca, que le viene de nuestro inmortal poeta y también de la villa próxima, auténtico diafragma entre las coronas de Castilla y Aragón en el Medievo, es un tinto 100 % monastrell de limpidez mate, color rubí oscuro con destellos zafiros. Su aroma es especiado, tánico y mineral. Igual que su boca, en la que resulta maduro, mineral, especiado y un poco a pan de higo, con una omnipresente, habitual y lógica sensación de dátil monastrelliano. El cuerpo es grueso, completo, abocador en el paladar. El postgusto es muy largo y amable. La presentación y el cierre son perfectos, de gran calidad. La información me parece insuficiente: solamente la variedad, y tírale millas. El precio es muy ajustado.

Dónde comprarlo
Carrefour, Grupo El Corte Inglés y Grupo Upper.

AÑADA ROBLE

José L. Ferrer (www.vinosferrer.com)

DO Binissalem

Valoración:

Sublime aislamiento

La insularidad vitícola es productora —siempre— de vinos inolvidables. No sólo por sus variedades de vides autóctonas, sino también por su evolución vegetal. Los norteamericanos le llaman *isolation wine*. No sólo es importante la evolución aislada de la floración anual, también ocurre que son *terroirs* con una enorme influencia que les viene de la mar que los rodea. Quien haya vivido en las Baleares lo entenderá; la *banyadura* nocturna refresca el ambiente, empapa las viñas de rocío vespertino y humedece los pelos. Aunque en la información de Añada Roble la bodega dice que se elabora con variedades autóctonas, no dice de cuáles se trata. Pero su *bouquet* habla por sí solo: variedades aisladas que expresan una personalidad balsámica, mineral, afrutada y madura. Los científicos B. E. Stummer y Patrick McGovern se entusiasmarían con este aislamiento hasta hacerse ellos mismos isleños. El color y la limpidez son brillantes y rojos, el aroma y el sabor están perfectamente integrados; es un vino balsámico, mineral y afrutado. El cuerpo es glicérico. La presentación, muy buena; y el precio, una oportunidad.

Dónde comprarlo

Bon Preu; y en los supermercados Carrefour, Eroski, Hiper Manacor, SPAR, IFA y Makro de Baleares.

OUNO TEMPRANILLO ECOLÓGICO

Pagos del Rey
(www.felixsolisavantis.com/es/bodegas/)
DO Toro
Valoración:

La perfección de la realidad

La DO Toro ya es una pura y salvaje expresión de territorio. Y una bodega que elabora allí en ecológico es como la perfección de la realidad. Este Ouno es un tinto de mucha expresión hecha con la tinta de Toro (la tempranillo es aquí la tinta de Toro). Por otra parte, los tintos ecológicos están cada día más presentes en todas las DO castellanas. Destaca, antes que la limpidez y el color, la carnosidad de su cuerpo, y no es una redundancia. Toro da carnosidad. Así, hasta la garnacha pierde por estos lares un poco de su glicerina, y gana en chicha. Pero vayamos por partes: este vino tiene una limpidez mate, el color es morado cereza madura. El aroma es denso, maduro, a regaliz y garrofín. El sabor es especiado, maduro y sabe a chocolate negro de barra. El postgusto es permanente. Presentación muy buena, cierre profesional, y funcional *packing*. Este tinto, a pesar de ser un tinto joven, se concentrará en un par de años, y para entonces estará más gustoso en boca. La información es buena, pero incompleta: variedad y tipo, nada más. El precio, equilibrado.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés, Carrefour y Alcampo.

MARQUÉS DEL PUERTO CRIANZA

5,05 €

Marqués del Puerto

(www.bodegamarquesdelpuerto.com)

DOCa Rioja

Valoración:

Un rioja súper

Excelente tinto de crianza de Fuenmayor, en el corazón de la Rioja Alta, elaborado con tempranillo y minoritariamente con la exquisita mazuelo. Con crianza de doce meses en roble francés, más una estancia en la bodega de cuatro a seis meses en botella, antes de salir al mercado. Como por el lote (L-04245) podemos deducirlo, sabemos que fue envasado el día 245 de 2014 (el 2 de septiembre). Lo menciono porque es muy importante. Este vino, que está ya fenomenal para tomar ahora, es ideal para la guarda, pues será longevo y mejorará mucho en botella. En el momento de la cata tiene una limpidez luminosa, el color es rojo rubí, como los grandes riojas de la historia. El aroma es especiado, a trufa negra, y tánico. El sabor es mineral, algo balsámico, y también sabe a trufa negra de Morella cocinada con salsa, y a frutas maduras. El cuerpo es aterciopelado, denso y glicérico, muy armónico. El postgusto es largo y elegante. La información, excelente; y la presentación es de categoría, con buen gusto, estética de confianza, y el cierre es de alto nivel. El precio, una auténtica sobreentrega.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Hipercor, Carrefour, Alcampo, E. Leclerc, Plaza y DUSA.

5,17 €

DAIRO CRIANZA

Cellers Unió (www.cellersunio.com)
DO Montsant
Valoración:

La montaña santa

Tinto de crianza fino y muy elegante este Dairo de Montsant, que ya catamos para la guía del año pasado y que se mantiene. Siendo sencillo y cercano, es de elevada condición y logra que nuestras copas estén rebosantes de felicidad. Y nosotros, felices al beberlo. Es un tinto muy bien estructurado. Su limpidez es brillante, tiene un color rojo morado brillante. El aroma, especiado y a moras negras silvestres. El sabor es seco, a regaliz y afrutado. El cuerpo, denso y glicérico. El postgusto, largo y elegante. Se nota en este *bouquet* que es resultante de la combinación de las viníferas garnacha, mazuela (cariñena) y syrah, las cuales, en las bellas, salvajes y puras terrazas y garrigas del territorio del Montsant, alcanzan una perfección inolvidable. Es éste un tinto que expresa muy bien los valores de esta tierra vinícola del Montsant, clásica por su historia y singular por su condición edafológica. Es un tinto, además, de valor cosmopolita, que puede ser entendido por culturas diferentes. La presentación y el cierre son muy buenos. La información, excelente: tipo y variedades, y fecha de envasado (que se sabe por el lote). El precio es muy bueno, favorable al consumidor. Y todo lo anterior lo convierte en un auténtico supervino.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés, Carrefour, Eroski/Caprabo, DUSA, Supeco Maxor y Consum.

MO SALINAS

Sierra Salinas (www.sierrasalinas.com)

DO Alicante

Valoración: 👁👁👁👁

5,26 €

Quod erat demonstrandum

Este vino fue escogido en la guía del año pasado y valorado con tres ojos del lince. En esta edición hemos catado de nuevo una botella de la misma añada que la del anterior, y hemos subido su nota. El año transcurrido en botella ha hecho que las cualidades y características hayan crecido, ya que este vino tiene una excelente evolución. Esto es propio de un vino de monastrell tan bien elaborado como éste, y de su rico *terroir* (la sierra de Salinas), que es el más singular del sudeste peninsular, junto al de Bullas. Como el año pasado, el Mo Salinas presenta un *bouquet* muy equilibrado, pero como cada uno de sus elementos se ha potenciado se ha producido una sinergia de su gusto, su color, su aroma y su postgusto. Así, su color es mucho más abierto y vivo que el del año pasado, y de un rojo rubí con tonos de gran limpidez brillante. En boca es pura confitura, lo cual casa perfectamente con su perfume maduro, un tanto almizclado y con recuerdo de bayas maduras, dátiles y tabaco de Virginia. El postgusto es largo, elegante y fino. Muy sedoso y de una grasa a mantequilla irlandesa salada. Un lujo que se une a un cierre y una presentación perfectos (aunque le faltan datos).

Dónde comprarlo

Eroski, El Corte Inglés, Makro, Aldeasa y La Superior.

5,30 €

GRAN RECOSIND CRIANZA

Santamaria (www.granrecosind.com)
DO Empordà
Valoración:

¡Churchilliano!

Cuando Winston Churchill dejó el cargo de primer Lord del Almirantazgo en 1915, y abandonó la residencia oficial correspondiente (la mejor de todas), se trasladó a una casita alquilada en la campiña inglesa. Al ser preguntado por el cambio dijo que todo estaba muy bien: «El baño está caliente, el champagne está frío, las verduras son de temporada y el brandy añejo». Genial descripción de las cosas gastronómicas en su mejor estado. Y lo mejor, para los tintos de crianza, es que tengan un tiempo. Lo contrario de ese baile de San Vito que les entra a algunas bodegas que pretenden sacar su crianza tan pronto como lo han embotellado, que es un factor negativo. A los vinos hay que darles cuartelillo, lo hemos recomendado en *Los supervinos.* Este Recosind es un crianza que se encuentra ahora en su punto más alto. Tiene una limpidez casi brillante y un color rojo teja, aroma mixto a fruta madura, especias y roble. Sabor aterciopelado y polisémico; trufas, especias, regaliz, frutas almibaradas. El cuerpo es medio y algo glicérico. El postgusto, largo y elegante. La presentación y el cierre son muy buenos, así como la información, aunque falta la fecha de envasado. El precio es un regalo para el consumidor.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

FUROT TINTO CRIANZA

Oliveda (www.grupoliveda.com)

DO Empordà

Valoración:

Terroir y viñas viejas

Tinto de larga crianza que, como alcanza los quince meses, se podría calificar perfectamente de reserva. Es un monovarietal procedente de viñas viejas de un *terroir* delimitado en una villa vinícola clásica de l'Empordà, en la comarca de L'Albera. Es además un tinto al que se le ha dado cuartelillo, ya que ha permanecido unos meses más en botella. Por eso es un tinto muy hecho con una limpidez brillante. Su color es rojo rubí y tiene destellos zafiro. El aroma es afrutado y especiado a la vez, con cierto regustillo a roble fino. Tiene sabor a frutas maduras como la cereza de la montaña alicantina, y a regaliz y, asimismo, ciertos gustos a roble, que deja un fino sabor a nuez de coco y mentol. El cuerpo es fino y aterciopelado, con cierta densidad y glicerina muy agradable. El postgusto es largo, permanente y amable. La presentación y el cierre son muy buenos. Que el *packing* esté muy cuidado facilita que pueda guardarse este vino, que estará muy bien en el futuro próximo. La información es muy buena: variedades, proceso, barricas y territorio. Lamentablemente falta la fecha de envasado, un dato que ayudaría a disfrutarlo en el futuro. El precio es muy bueno.

Dónde comprarlo

- El Corte Inglés.

5,35 €

GENUS

San Isidro (www.bsi.es)
DO Jumilla
Valoración:

Clásico mediterráneo

La combinación de monastrell y syrah es un clásico en las *appellations* francesas de la Provenza: estas dos variedades meridionales tintas son muy expresivas y combinan muy bien. Se sinergizan sus valores varietales, y de este modo dan un gusto conjunto, al que los enólogos, *sommeliers* y escritores de vino deberían haber encontrado ya un apelativo. Este vino es un gran jumilla, un jumilla moderno. Sea como sea, el tinto resultante de esa combinación, si la enología y la bodega son buenas (y ambas cosas se dan en la cooperativa San Isidro), da un resultado fantástico. Recomiendo este vino porque no proporcionará otra cosa que satisfacciones. Su limpidez es brillante, su color rojo grana es superatractivo. Tiene un aroma como a confitado, perfumado, fresco y fino, mientras que su sabor es denso, especiado, a frutas silvestres confitadas (moras, frambuesas). Postgusto largo, elegante y pasional. Vino que mejorará en botella. La presentación y el cierre son perfectos; y la información, buena pero incompleta, hubiese sido de agradecer conocer la fecha de envasado. El precio, equilibrado.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

RECTORAL DE AMANDI TINTO JOVEN

Rectoral de Amandi
(www.rectoraldeamandi.com)
DO Ribeira Sacra
Valoración:

Sacra y salvaje

La Ribeira Sacra, la pura naturaleza en todo su esplendor que se despliega en los valles y las montañas de pendientes imposibles de esta ribera fluvial, sacra y salvaje, es la madre de la pureza y silvestre frutosidad de estos vinos. En esa tierra hermosa y atrayente, las hileras de viñedos se mezclan con las hierbas y arbustos silvestres, que crecen por doquier. Y el agua, aquí la fontana pura, según los versos de Fray Luis de León («y como codiciosa por ver y acrecentar su hermosura, desde la cumbre airosa, una fontana pura, hasta llegar corriendo se apresura»). Así es la Ribeira Sacra, y entre sus uvas destaca la tinta mencía. Rectoral de Amandi es una expresión de esa naturaleza. Es un tinto joven de pura fruta, color rojo morado, y de limpidez brillante. El aroma es un perfumado silvestre de la mandrágora y el madroño. El sabor es fresco, abocado y como a yogur mil frutas. El cuerpo es denso y glicérico. El postgusto, largo y elegante. La presentación, original y bucólica. El cierre, perfecto para este tipo de vinos. El precio resulta un *pelín* caro.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

5,40 €

RAIMAT ABADIA

Raimat (www.raimat.com)
DO Costers del Segre
Valoración:

La abadía

Walter Scott decía de la abadía de Melrose «si quieres visitar la hermosa abadía, no la visites a la luz del día, porque del sol los radiantes destellos hacen aquellos parajes menos bellos». Pero Raimat y su abadía pueden disfrutarse de día. En la tierra de la Lleida *ferma* ocurrió la transformación del yermo en un paraíso mediante el land art. Este Raimat Abadia es un *coupage* de dos conocidas variedades (cabernet sauvignon y tempranillo) que se cultivan allí desde de la creación de los viñedos. Tiene una limpidez mate, un color rojo grana y un aroma afrutado y especiado. El gusto de esta combinación de variedades es ya un modelo en la DO Costers del Segre. Una sentida nota vegetal de matorral y frutas maduras del suelo (pimiento y tomate raf), y el gusto a especias, completan este sabor rico y variado. El cuerpo es fino y aterciopelado, aunque vigoroso. El postgusto es largo. La presentación y el cierre son excelentes, de alto nivel. La información es buena, pero incompleta: variedades y nada más. El precio, excelente; mucha más calidad de lo que se pide que pagues por él.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés y otras cadenas de hiper y supermercados.

PEÑA DEL VALLE SYRAH 2013

5,46 €

Peña del Valle (www.penadelvalle.es)
Vino de la Tierra de Extremadura
Valoración:

Terra vinae

Extremadura, y *Los supervinos* ya levantó acta de este hecho en la pasada edición, está surgiendo con fuerza y elabora buenísimos tintos, producto de su tierra asilvestrada y de su salvaje territorio. De ellos se benefician la viña y el vino, de modo que se está convirtiendo Extremadura, y no sólo por su figura del origen (Vino de la Tierra de Extremadura, que es una IGP, Indicación Geográfica Protegida), en una *terra vinae.* Lo demuestra este tinto Peña del Valle y también lo hacen otros de sus vinos de finca. Éste es un fantástico tinto. Lo produce una bodega familiar y arraigada que tiene dos pagos, El Cubillo y Don Rodrigo, y su vista y su visita bien valen una misa, más aún si uno es creyente. Porque es un territorio que da uvas francas, sanas, naturales y buenas como esta syrah que se utiliza para hacer el tinto Peña del Valle, que es fragante y sabroso. Limpidez brillante, color rojo morado, aroma perfumado a grosella, y sabor a fruta de la pasión. Presentación muy buena, cierre profesional y estética clásica. Información buena, pero incompleta, ya que da sólo tipo y variedad. Precio justo.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

5,49 €

3 FINCAS RESERVA 2012

Perelada (www.perelada.com)
DO Empordà
Valoración:

Geoarqueología

El tinto 3 Fincas es un vino resultante de la suma de las poderosas fuerzas geológicas de l'Empordà. Los diferentes substratos de la plataforma continental de l'Empordà, una egresión tectónica entre los Pirineos y la depresión del Ebro, confieren diferentes edafologías que aportan características complementarias a este vino. El 3 Fincas es un tinto que también resulta del *coupage* de seis variedades: samsó, garnacha negra, *ull de llebre* (tempranillo), syrah, merlot y cabernet sauvignon. Son consecuencia del pasado comercial reciente de l'Empordà, orientado a crear *commodities* para el mercado. Pero también son resultado de las variedades antropológicas en este rincón del Mediterráneo: samsó, garnacha y syrah; la fuerza de la historia, que diría el gran Ainaud de Lasarte. 3 Fincas es un tinto de reserva que muestra una limipidez mate y un color rojo grana. Su aroma es potente y muy agradable, a frutas maduras, especias y tabaco americano. Su cuerpo es denso, glicérico, armónico. El postgusto es largo y muy elegante. La información es muy buena, pues proporciona variedades, tipo y proceso, pero incompleta porque falta la fecha de envasado. El precio, un regalo.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés y otras cadenas de hiper y supermercados.

EL GRIAL NEGRE 2013

El Grial (www.bodegaselgrial.com)

DO Catalunya

Valoración:

5,62 €

Sang royal

Con un nombre como éste (*sang real* en la *lingua d'oc*, la lengua de los cruzados), un vino está predestinado: la sangre real, la de la última cena, la de la liturgia de la misa, la de la sangre divina de Cristo. Predestinado porque sangre y vino es un significado, además de un *motto* romántico. Muy oportunamente, este vino está elaborado ante todo con las variedades syrah (la de los carmelitas del Monte Carmelo en Tierra Santa, y de ahí tomaron el nombre de su orden) y la cabernet franc, la de los caballeros francos, que es como se llamaba a los cruzados. El Grial tinto es además ecológico. Posee una limpidez mate. El color es rojo bermellón. Su aroma es fresco, a campo de alfalfa recién segado, a aroma vegetal, afrutado y muy franco. Sabe a matorral aromático mediterráneo: yerbabuena, tomillo y romero, seco y afrutado. El cuerpo es ligero. El postgusto es amable y permanente. La presentación y el cierre son muy buenos. La información, incompleta: variedades, condición ecológica, pero no menciona el tipo ni la fecha de envasado. El precio es equilibrado.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

5,80 €

CORTE REAL

Viña Extremeña (www.vinexsa.com)
Vino de la Tierra de Extremadura
Valoración:

Tierras puras y salvajes

Extremadura está posicionándose magníficamente como un estilo de vinos de calidad que son concentrados, pero frescos y minerales, y que están por lo tanto lejos del estilo Rioja o Duero y también del de La Mancha. Son tintos continentales, sí; pero la pureza de las tierras extremeñas y lo salvaje del territorio les confieren una atmósfera silvícola y silvestre única. Este Corte Real de Viña Extremeña es un buen ejemplo de lo que digo: un tinto mineral, especiado, fresco y concentrado a la vez. El que he catado para esta edición de *Los supervinos* es de la cosecha 2007, lo que significa que ya lleva un tiempo en botella, un tiempo que lo ha redondeado. De limpidez brillante y color rojo zafiro, dio aromas a matorral silvestre, a helechos arborescentes y frutas de conserva, mucha confitura. El cuerpo es denso y algo graso. El postgusto, elegante y redondo, además de largo. La presentación y el cierre son perfectos; y, aunque entiendo lo de las botellas de vidrio negro esmerilado, no así la malla, que es pura decoración. La información es escasa, prácticamente nula: ni variedades ni procesos, y eso le ha restado puntuación. El vino es mejor de lo que informa. El precio, justo.

Dónde comprarlo

Carrefour y en los supermercados Mercadona de Extremadura.

PAGO DEL VICARIO PENTA TINTO MADURADO

5,85 €

Pago del Vicario (www.pagodelvicario.com)

Vino de la Tierra de Castilla

Valoración:

Los ojos del vino

Con viñedos situados en la ribera del Guadiana, no mucho más allá de los Ojos del Guadiana, que es un bello paraje de cultura hídrica y patrimonio de la humanidad, las vides de Pago del Vicario se *arrapan,* como decimos en mi tierra valenciana, a los suelos franco-arenosos y franco-limosos tan típicos de la ribera, lo cual es especialmente positivo para los buenos vinos de la zona, como ocurre con este Pago del Vicario Penta. Es un vino que ha estado madurando en barrica durante cinco meses, y esto ha domado un tanto el poder de la petit verdot y de la graciano, a la que acompañan merlot, syrah y tempranillo. Tiene una limpidez brillante y un color rojo ladrillo cara vista, con destellos bermellones. Su aroma es especiado, fresco, a frutas rojas, mineral y algo salino. En boca es fresco, afrutado, tánico, mineral y ciertamente salino, lo que le otorga una gracia inigualable. El cuerpo es denso y armónico. El postgusto, largo y elegante. La presentación es de categoría, con un diseño bueno y singular, un cierre de alto nivel y una información muy buena. El precio, un regalo.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

5,95 €

LA BOSCANA

Costers del Sió (www.costersio.com)
DO Costers del Segre
Valoración:

Montañas fragantes

Jaume Ciurana —gran servidor de la cosa pública en Cataluña— tuvo la visión de una DO, la futura DO Costers del Segre, que podía extenderse por las zonas de Noguera, Raimat, Garrigàs y el Segrià, una tierra de secano y clima continental con influencia mediterránea, que la transformación hídrica convirtió en un vergel para la vid. De ahí surge este buenísimo La Boscana, un tinto «madurado» con cuatro meses en barricas de buen roble francés y americano, y que parte de un *coupage* resultante de las variedades de tempranillo, syrah y cabernet sauvignon. Está elaborado por Costers del Sió y expresa la naturaleza y la tensión climática del territorio. Posee limpidez y un color rojo mora, aroma potente a fruta madura, y agradablemente balsámico. En la boca es cálido, balsámico y muy sabroso, lo que le sitúa entre un abocamiento y una golosidad moderada. El cuerpo es de muy buena estructura, resultado de un gran trabajo de ensamblaje. La presentación y el cierre son de alto nivel. La información es muy buena, aunque lamentablemente no indica la fecha de envasado, pues es un vino que durará mucho. El precio es muy bueno para el consumidor.

Dónde comprarlo
Bon Preu.

EDERRA CRIANZA

Bilbaínas (www.bodegasbilbainas.com)

DOCa Rioja

Valoración:

5,99 €

Un tinto bello

En euskera *eder* significa hermoso, bello, y *ederretsi* significa complacer. Como mi conocimiento de esta lengua es muy superficial, ignoro si etimológicamente esos términos guardan relación con Ederra, pero sea como fuere me he sentido *ederretsi* al catar este vino y lo encontré *eder*. Su limpidez es refulgente, brillante, y posee un color rojo grana con destellos rubí. El aroma es fresco y afrutado en una primera sensación, pero también, luego, a manzana y pimiento horneados y a frutas maduras silvestres como el madroño. El sabor es a frutas maduras y trufas, fresco y ligeramente tostado, y a la vez presenta una buena mineralidad. El cuerpo es fino, aterciopelado: es lo que se dice un clásico tinto fino de La Rioja. El postgusto es muy largo y elegante. La información, muy buena: tipo y procesos, además de variedades; lástima que falte la fecha de envasado, porque con eso hubiese conseguido las décimas que le faltaban para la máxima calificación, ya que es un vino para disfrutar ahora, pero mucho más para guardar. El precio es equilibrado.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

6,04 €

CASA MARIOL TINTO RESERVA 2007

Casa Mariol (www.casamariol.com)
DO Terra Alta
Valoración:

Justa reválida

Vuelve con fuerza a sacar cuatro ojos del lince en *Los supervinos* este tinto monovarietal cabernet sauvignon con veintiséis meses de crianza, elaborado por una bodega pequeña y familiar que pertenece a la fuerte y valerosa tierra vinícola de la DO Terra Alta. Un gran vino de una gran tierra de secano, con una cultura hídrica presente e intuida entre sus barrancos y garrigas, y con el padre Ebro a tiro de piedra. Tiene un reluciente brillo vitícola en su limpidez. El color es rojo grana brillante, muy abierto, y con ribetes teja. Presenta un aroma especiado a algarroba, especias y regaliz, muy intenso. Sabor a pimiento maduro, vainilla y un regustillo a pan de higo, y es abocado, lo que le convierte en un grandísimo vino por su estructura enológica. Pero también sabe a mineral y matorral mediterráneo. El cuerpo es denso y aterciopelado. El postgusto, largo, elegante y fino. La presentación es buena en proceso y en cierre, buen material. La información es buena, aunque falta la fecha de envasado: una lástima, puesto que este vino es de los más longevos de esta edición. El precio es superbueno; es un lujo beber este vino a este precio.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

CUNE CRIANZA

CVNE (www.cvne.com)

DOCa Rioja

Valoración:

6,15 €

Tradición y pasión por el vino

Un tinto clásico de crianza como CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España) no puede faltar a la cita de su prueba con esta guía de vinos del supermercado. CVNE es un valor clásico, lo que quiere decir en este caso «el buen rioja de toda la vida». Es una bodega que lleva tanto tiempo en esto que es como la vieja catedral de una pequeña ciudad: una referencia. Este año, como el pasado, tiene esa limpidez de aire septentrional, de luminosidad velada, pero al mismo tiempo posee un color rojo rubí brillante con tonos ocres. El aroma es a trufa blanca y vainilla. En el sabor se nota la crema de vainilla, la trufa y un poco de reducción, así como un perfil de especias. El cuerpo es fino y aterciopelado. El postgusto es largo y elegante. La información me ha parecido buena, pero incompleta. Menciona variedades (está elaborado con tempranillo y mazuelo), tipo y barricas, pero no aparece por ningún lado la fecha de envasado. La presentación es la clásica de toda la vida para este vino (asimismo) clásico. El cierre, perfecto. El precio, justo.

Dónde comprarlo

Mercadona, Alcampo, Carrefour, El Corte Inglés, Eroski, Caprabo, E. Leclerc, Makro, DIA, Consum, El Árbol y en otras cadenas de hiper y supermercados.

6,15 €

CELESTE ROBLE

Torres (www.torres.es)
DO Ribera del Duero
Valoración:

Celestial

Tinto roble muy moderno de la DO Ribera del Duero y de la uva del país, que conecta muy bien, por su sentido *fashion,* con las generaciones más jóvenes de consumidores. Muy expresivo en el *bouquet,* el tiempo de su crianza —inferior a seis meses (alrededor de tres)— en las barricas, le ha proporcionado un equilibrio entre el tanino roble de la madera y la fruta de la uva. Limpidez brillante, color rojo grana con destellos zafiro. Aroma afrutado, especiado, a mentol y a regaliz, con notas mantecosas y algo de horneados de coca de almendra. Sabor fino, pleno, afrutado, muy mineral y fresco. Cuerpo denso, armónico y glicérico. Postgusto largo y muy elegante. Un tinto de gran calidad y todavía más definición en su estilo. Presentación original y muy atractiva, personal y singular con la bóveda del cielo y sus estrellas. El cierre es profesional: tapón y cápsula perfectos. La información, buena; pero incompleta. Destacable es que en los próximos años este vino se mantendrá perfecto, evolucionará muy lentamente. El precio es justo.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

ENATE CRIANZA

Enate (www.enate.es)
DO Somontano
Valoración:

6,46 €

Valor seguro

Si hay constantes en el vino, una de ellas es Enate. Esta bodega, con un vino como este crianza (que ya fue escogido en la pasada edición), confirma que la estabilidad es buena consejera en el mundo del vino. Así, bodegas como ésta muestran valores seguros a lo largo de su historia, ya que la estable exquisitez y alta calidad de sus vinos acaba siendo transhistórica. Como el catado el año pasado, este Enate será longevo. Además, es puro Somontano. Tiene una limpidez mate con ciertos brillos. Su color es rojo amarronado. El aroma es especiado, a matorral aromático y a frutas maduras como la guinda. El sabor es algo tánico, especiado, a frutas maduras y algo confitadas. El cuerpo, denso, muy glicérico y armónico. El postgusto es largo y elegante. La información, excelente: variedades, proceso, barricas y fecha de envasado, que por el lote sabemos que fue el día 21 del año 2014. Dato importante para un vino longevo. La presentación es clásica y el cierre, perfecto. El precio lo veo un poco alto; y ha subido casi un euro en apenas un año. Pero el vino catado este año estaba mejor, y por eso ha conseguido una mayor calificación.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

6,71 €

CAP DE RUC

Ronadelles (www.ronadelles.com)
DO Montsant
Valoración:

Platero

Los entrañables mulos, esos animales generosos, sufridores, infatigables trabajadores, son uno de los animales de tiro, carga y laboreo que más han hecho por la agricultura y por los soldados. Y hay que tener muy presente que el mulo tiene una aportación paterna crucial, a la que en el nombre de este vino se rinde homenaje: la del burro. Cap de Ruc (cabeza de burro) es un tinto del Montsant que está muy bien construido. Presenta una limpidez mate, pero con ciertos brillos. Su color es rojo grana bermellón. El aroma es afrutado, fresco y de recuerdos herbáceos. En boca percibimos un sabor que es afrutado, que recuerda a regaliz, y también es muy mineral y con notas de moras silvestres. Asimismo, tiene un regustillo confitado. Su cuerpo es denso, y es muy glicérico, pero da un postgusto final que resulta muy largo y elegante. La presentación y el cierre son muy buenos. En cambio, la información es nula. El precio me parece equilibrado: valor por dinero.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Caprabo, Carrefour, Makro, Alcampo, Sabeco, Spar y Supermercats Plusfresc.

VIÑA POMAL CRIANZA

Bilbaínas (www.bodegasbilbainas.com)
DOCa Rioja
Valoración:

6,75 €

Honrados triunfos

La canción que no oyeron ni Clara ni Dorotea en *El Quijote* habla del mérito eterno (el honrado triunfo), como el de este clásico vino ya seleccionado en la edición anterior de esta guía: el crianza de Viña Pomal. Clásico, dice la Real Academia, es aquello que «debe tomarse como ejemplo». El mérito era muy apreciado por Cervantes. Por su parte, Calderón, Eiximenis y Zuinglio (Zwingli en alemán, el apóstol de Calvino) hablarían de «carrera según mérito», y eso es lo que ha logrado este vino. Un año tras otro, durante largo tiempo, el Viña Pomal es un valor seguro y un gran vino. El tinto crianza de 2012, catado tres años después, y aunque le faltase un poco más de tiempo en botella, ha salido excepcional. Valdría la pena darle ese tiempo adicional antes de descorcharlo. Tiene una limpidez brillante, y un color rojo grana bermellón con tonos violeta y destellos zafiro. Aroma a frutas, regaliz, especias y un ligero tostado, además de frutos secos y mineral. El cuerpo es glicérico y denso, pero fino. El postgusto, largo y elegante; la información, casi completa: falta la fecha de envasado. El cierre es perfecto y el precio, justo.

Dónde comprarlo

Grupo El Corte Inglés, Consum, Eroski, Caprabo, Alcampo, Carrefour y Condis.

6,80 €

EL CASTRO DE VALTUILLE

Castro Ventosa (www.castroventosa.com)
DO Bierzo
Valoración:

Castrvm pretor

Situada en el paraje de Castro Ventosa, un lugar hermoso y silvestre, esta familiar bodega tradicional despliega sobre las laderas y lomas de la comarca las cepas en vaso que le permiten ofrecernos uno de los grandes tintos de esta guía. Como el resto del Bierzo, estas gentes y estos lugares atesoran más historia de la que pueden contar. Roma dejó ahí su huella, y en el puente de Domingo Flórez están Las Médulas, la mina a cielo abierto romana que nos dice que el mundo se inició hace mucho tiempo. Valtuille de Abajo se encuentra en la carretera de Cacabelos a Villafranca del Bierzo y bien vale una visita. Como este vino, que está lleno de fulgor cromático y limpidez brillante, y posee un color cereza con ribetes ocres oscuros. Su aroma es afrutado, intenso, a regaliz, especias, maduro y mineral. En boca es cremoso, abocado y maduro. Es un tinto joven de mencía que durará mucho gracias a su sobremaduración y concentración. El cuerpo es denso pero fino. El postgusto, largo y elegante. La presentación y el cierre, perfectos. La información, en cambio, resulta escasa: variedad y tipo. El precio es justo.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

HABLA DE LA TIERRA

6,95 €

Habla (www.bodegashabla.com)
Vino de añada y variedad
Valoración:

Oxímoron

En la etiqueta de este vino pone que es «un vino varietal de España». Si el nombre de la marca es una especie de metáfora onomatopéyica, el de la calificación es un oxímoron. Porque resulta que este vino, elaborado con variedades que se anuncian españolas, está hecho con tempranillo, malbec, cabernet sauvignon y cabernet franc, es decir, tres variedades francesas y una española. En fin, que esto es un despiste o un jugar al despiste. Además, no pone origen, o sea que no podemos saber su zona. En resumen, una confusión. Así, la que habla es la tierra, sí, pero ¿qué tierra? Menos mal que, pese a todo lo anterior, el tinto es soberbio, un tinto especial, de muy buena calidad, lleno de fruta y buena estructura. Su limpidez es brillante; y su color, rojo grana refulgente, muy bello. El aroma es frutal y limpio, a frutos rojos y moras, además del madroño. Su sabor es fresco, afrutado (frutos rojos, ciruelas y moras rojas de barranco) y completo. El cuerpo es denso, acariciador y armónico. El postgusto es largo y elegante. El cierre y la presentación son muy buenos, profesionales y seguros. La información, en cambio, es inexistente, y esto le ha quitado mucha puntación. El precio, equilibrado.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Carrefour, Supersol, Alcampo y E. Leclerc.

LOS SUPERCAVAS

CANALS & NUBIOLA BRUT NATURE

Canals & Nubiola (www.canalsnubiola.com)
DO Cava
Valoración:

Cava para todos

Excelente *vintage* de la tríada varietal del vino base del cava: macabeo, xarel·lo y parellada. Se trata de un cava *commodity,* pero con valor añadido. Limpidez cristalina, color amarillo un poco oro. Golpe espumoso muy bueno, burbuja regular que asciende fina y perlada con un hilo continuo y corona perfecta. Aroma perfumado a repostaría y frutos secos. Sabor a frutas maduras, frutos secos y bollería. Su gusto salino y mineral acentúa las ganas de beberlo. Textura sedosa y madura. Postgusto largo, permanente y amable. Presentación sencilla y de cava artesano. Cierre muy bueno en todo: tapón, morrión y cápsula. Información muy buena, con variedades y tipo, pero además figura también lo que otros a veces olvidan: la fecha de envasado, de *degorgé* o expedición del cava. Por el lote se puede identificar esa fecha, algo clave en el cava: el día 27 de enero de 2015. El precio es muy bueno.

Dónde comprarlo
Carrefour y en numerosas cadenas de hiper y supermercados.

PERELADA CAVA BRUT RESERVA

5,33€

Perelada (www.perelada.com)
DO Cava (Penedès)
Valoración:

Funcional y ligero

Estupendo cava brut ligero hecho con las variedades clásicas del cava: macabeo, xarel·lo y parellada. Tiene una limpidez cristalina, un color amarillo blanco. El aroma es afrutado, con sabores de manzana y pera, y también con buenas notas de frutos secos como la avellana. El sabor es fresco, salino, afrutado y ligeramente a repostería, con notas cítricas ligeras y algo herbáceo. La textura es ligera, lábil. El golpe espumoso, aunque resulte corto, es fino y delicado, y la burbuja se forma bien y regularmente, su ascenso es persistente. El postgusto es largo y amable. La presentación, perfecta: buen material y proceso. La información es excelente, pues incluye proceso (con indicación del tiempo de crianza antes del *degorgé*) más tipo y variedades. Falta la fecha de *degorgé*, que es en el cava un dato necesario. Es un cava para disfrutar ahora, pero no para guardar. Resulta ideal para el aperitivo: muy *fashion,* ligero, amable y fácil de interpretar, muy funcional. A todo lo cual contribuyen esa frescura y especialmente su acidez, la cítrica. El precio es muy bueno.

Dónde comprarlo

Carrefour, Alcampo, Grupo El Corte Inglés, Eroski/Caprabo, Bon Preu, Sorli Discau, Condis y Consum.

5,99€

CODORNIU EXTRA CUVÉE RESERVA

Codorniu (www.codorniu.com)
DO Cava
Valoración:

De la cava a la mesa

Destaca en Cavas Codorniu que su Extra *Cuvée* es una primera *cupada*. Es decir, que su primera selección del vino es la base del cava. Es ciertamente un tipo de cava tradicional, un extra. Está elaborado, además, con las bases varietales del cava tradicional: xarel·lo, macabeo y parellada. Presenta una limpidez cristalina y brillante. Su color es amarillo oro con tonos verdes. El aroma es fresco, a frutas blancas y con frescas notas cítricas. El sabor es también fresco, a frutas frescas y salino, con notas finales de buena repostería. Posee una textura fina y acariciadora, y la burbuja es regular, persistente y fina. Asciende formando un rosario regular y geométrico. El postgusto es muy elegante y permanente. Se trata sin duda de un auténtico cava gastronómico, ideal para la mesa. El cierre y la presentación son excelentes: tapón, morrión y cápsula perfectos en el proceso de cierre. La información es muy buena, casi completa. Pero falta la fecha de *degorgé* (expedición), que en el cava es imprescindible. El precio es superbueno, favorable al consumidor. Un gran cava con una gran sobreentrega.

Dónde comprarlo

Consum y en la mayoría de hiper y supermercados.

MARRUGAT BRUT NATURE RESERVA

Pinord (www.pinord.es)
DO Cava
Valoración:

Cava familiar

Buen cava del Penedès elaborado con la tríada base de los cavas catalanes (macabeo, xarel·lo y parellada). Éste, además, es un cava ecológico, ya que no sólo lleva la calificación de la DO Cava, sino que añade la certificación de vino ecológico; es decir, sabemos que está controlado por el comité catalán de agricultura ecológica. Es un cava ideal para degustar con facilidad, uno de esos que se beben bien y en cualquier momento del día. Es ideal para el verano, cuando se regresa del baño en la playa o piscina. Tiene una limpidez cristalina y brillante. El color es amarillo pálido con tonos verdes, y su aroma es almendrado, a repostería y afrutado. El sabor es seco, también afrutado, salino y un poco tostado. La textura es fina y agradable. El golpe espumoso es suave, pero persistente. Con una burbuja pequeña pero viva, que asciende regularmente y va formando un rosario cohesionado. La presentación es festiva; y el cierre, altamente profesional en tapón, morrión (el alambre que sujeta el tapón) y cápsula. La información es buena: variedades y tipo. El precio, un pelín elevado.

Dónde comprarlo
Grupo El Corte Inglés, Alcampo y Carrefour.

6,49€

CORDÓN NEGRO CAVA BRUT

Freixenet (www.freixenet.es)
DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
Valoración:

Negra elegancia

Un cava clásico internacional, muy valorado en la gastronomía europea (el sistema de distribución profesional a la hostelería). Un cava que hay que probar y que sorprenderá por su alta calidad, como me ha sucedido a mí al seleccionarlo para la cata. Cava muy cristalino de limpidez y casi luminoso. El color del Cordón Negro es oro blanco. Sí, ya sé que es una contradicción, pero qué sería de nuestra vida sin las contradicciones. El aroma es tan elegante como una señora vestida lujosamente con un traje negro para una fiesta nocturna. Muy afrutado pero asimismo fresco, maduro y ácido, tiene recuerdos de avellanas y repostería. En boca es elegante, maduro, meloso y a frutas maduras. La burbuja es fina, pequeña y regular, y consigue formar el rosario perfecta y permanentemente. La textura es acariciadora y sedosa. El postgusto es largo y elegante, muy vivo pero amable. La presentación, perfecta en cierre, cápsula y morrión. La información es buena, pero incompleta: sólo variedades y tipo. Por el número de lote no se puede establecer la fecha de expedición o *degorgé*. El precio es bueno.

Dónde comprarlo
Consum y en la mayoría de hiper y supermercados.

DOMINIO DE THARSYS BRUT NATURE

6,85€

Pago de Tharsys (www.pagodetharsys.com)
DO Cava (Requena)
Valoración:

Paraje cavista

Pago de Tharsys, situado en la Requena ribereña del Magro, es un dominio vinícola de gran calidad; y es, por tanto, un paraje del cava. El entorno es cartujano, con jardines y un *ancien* patrimonio arquitectónico rural de gran valor. Y su viñedo cavista es sin duda un jardín. Allí nace este Dominio de Tharsys Brut Nature, un cava muy bueno. La limpidez es cristalina y brillantemente perlada. Color paja con tonos amarillos y también verdosos. La burbuja sube fina y pequeña, y va formando una corona regular y permanente. El aroma es afrutado, fresco y ácido, algo maduro también, y con cierto tono de frutos secos. El sabor es seco, afrutado, natural y fino: pero es, además, salino y mineral, lo que incita a beberlo. La textura es ligera y fina, acariciadora y sedosa. El postgusto es largo, permanente, elegante. Un cava ideal para comer, no sólo para el aperitivo, ya que su fondo de madurez, conseguido por la crianza cava en punta, así lo recomienda. La presentación y el cierre son muy buenos, con material y proceso de calidad profesional y exigente, pero la información es nula. El precio, justo.

Dónde comprarlo
Consum y El Corte Inglés.

LOS MEGAVINOS DEL SÚPER

7,25 €

DOMINIO DE LA VEGA TINTO CRIANZA

Dominio de la Vega (www.dominiodelavega.com)
DO Utiel-Requena
Valoración:

Un clasicismo gastronómico

En los últimos años Utiel-Requena ha conseguido que el trabajo de décadas de resurgimiento, renacimiento y consolidación de las buenas calidades de sus tintos sea reconocido por la alta cocina y la buena gastronomía. Este excelente tinto de la bodega familiar Dominio de la Vega bien lo demuestra. Es un tinto de crianza de bobal, syrah y cabernet sauvignon, que se vende en El Corte Inglés y tiene muy buena rotación, sea en Madrid o en Valencia. Es muy apreciado por los consumidores y, especialmente, por los aficionados que buscan finura en el *bouquet* y personalidad identitaria. Es un tinto de limpidez brillante, color rojo grana con tonos ladrillo inglés cara vista. Posee un aroma a frutas maduras, pimiento, especias, regaliz y taninos muy agradables. En boca resulta mineral, fresco, con sabor a frutas rojas, especias (canela) y taninos abocados. El cuerpo es medio denso, fino y aterciopelado. El postgusto, largo y elegante. Perdura. La presentación es moderna; y el cierre, perfecto. El precio, superbueno: calidad por dinero.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

ENATE ROSADO

Enate (www.enate.es)
DO Somontano
Valoración:

7,60 €

Inolvidable

Interesante, e inolvidable después de la cata, este Enate rosado de cabernet sauvignon del Somontano, zona de clima continental con influencias mediterráneas. La cabernet llegó aquí en el siglo XIX, cuando se produjo, a consecuencia de la filoxera, la diáspora general de la vinerías francesas. En el Somontano se da un clima extremo en el salto térmico día-noche, adecuado para una variedad relicta como la cabernet sauvignon. Se notan los efectos en el vigor y el alcohol de este magnífico rosado, que si no fuese una barbaridad para la liturgia del vino, yo recomendaría beber ahora, pero también guardar para la próxima primavera. La limpidez de este rosado es cristalina, brillante, luminosa; su color es rojo bermellón, rosado y con tonos rubíes. El aroma recuerda a la frambuesa un poco golosa, y es también floral, afrutado y fresco. En boca es fresco, ácido y afrutado, con sabor final muy expresivo. La textura es glicérica, acariciadora. El postgusto, largo y muy elegante. La presentación, clásica; y el cierre, perfecto. La información es muy buena: variedad y tipo, más fecha de envasado (por el lote). El precio es un pelín elevado.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés y en algunas cadenas de hiper y supermercados.

7,95€

TILENUS ENVEJECIDO EN ROBLE

Estefanía (www.tilenus.com/origen/)
DO Bierzo
Valoración:

El poder y la gloria

Extraordinario tinto que ha estado tanto tiempo en barrica de roble francés (durante casi doce meses) que ha alcanzado una mantecosidad y una sedosidad increíblemente elegantes para un tinto de la mencía del Bierzo que, como todo el mundo sabe, da unos vinos francos, naturales, especiados y con presencia de los frutos silvestres de la dehesa de Ponferrada, pero que en este caso es al mismo tiempo poderoso. Está elaborado con uvas de cepas viejas en vaso, que se agarran al suelo arcilloso con tanta fuerza como las cepas en suelo pizarroso (o incluso más). Es un tinto para durar. Al catarlo ha resultado franco, de color rojo carmesí y con marcados tonos de cereza madura en la copa al ser movido. Hay algo arbóreo en este tinto, algo que va más allá de la relación onomástica, que se asocia perfectamente con el roble y que es perceptible en ese tanino maduro de los grandes vinos... Un tanino tan fácil de identificar cuando no se tiene y tan grato pero difícil de interpretar cuando se goza de él. Presentación y cierre buenísimos, que permiten guardarlo mucho tiempo; información, buena, por el lote sabemos que fue envasado el día 115 de 2014. El precio es una oportunidad.

Dónde comprarlo
Alcampo.

ALTOS DEL DURATÓN TINTO CRIANZA 2011

7,99€

Ribera del Duratón (www.riberadelduraton.com)
Vino de la Tierra de Castilla y León
Valoración:

Eldorado

«Montes de piedra caliza excavando.» La comarca segoviana del río Duratón es un Eldorado para cualquier antropólogo. La gente hereda no sólo las tierras, sino también las bodegas excavadas en la montaña. Para completar la estructura etnocultural, preparan unos lechales de recuerdo eterno. En la trastienda de las mismas carnicerías los asan después de criarlos y sacrificarlos. De esta tierra y de esta bodega de cava calcárea sale este tinto, el Altos del Duratón, criado durante siete meses en barricas de roble francés y elaborado con tempranillo y syrah. Es un vino completo, perfumado, intenso, fino y vigoroso, sano, mineral en la boca. Su elegancia es cálida, abrazadora. Límpido, de color rojo grana con destellos de zafiro. Buena estructura por su acidez y buena residual del azúcar. Presentación y cierre profesionales; información buena, pero incompleta, porque falta la fecha de envasado, un dato importante, pues este vino durará mucho. Un grandísimo vino que durará como el nombre del río que cruza su comarca.

Dónde comprarlo
Carrefour.

8,04€

ATRIUM BLANCO

Torres (www.torres.es)
DO Penedès
Valoración:

Lujo rubio

De todas las chardonnays que se cultivan en España, ésta es la que más me ha gustado. La chardonnay se ha convertido en una uva global, pero fuera de la Borgoña y del Russian River Valley de California no da el mismo *feeling* varietal. Hablo aquí de vinos secos, pues para vinos con base de cava, vendimiados más tempranamente, es otra cosa. En cambio, esta chardonnay, con décadas de aclimatación desde que Miquel A. Torres la trajo de Dijon, permite crear un lujo de vino. Un vino tan lujoso como lujosos son su tono rubio y su limpidez luminosa. De color oro blanco y amarillo mimosa, es muy afrutado, a frutas tropicales y también a frutas blancas europeas (manzana y melón). Asimismo, se nota un aroma a helechos arborescentes. El sabor es fresco, ácido, afrutado y seco, muy perfumado, a Chanel por lo menos. También tiene algo floral y mineral. La textura es delicada, acariciadora, madura y envolvente. El postgusto, largo, elegante y, ciertamente, al final del sorbo, muy seductor. La presentación y el cierre, como suele pasar en la casa Torres, son de altísimo nivel. Todo muy profesional y seguro. La información es muy buena, pero incompleta: sólo variedad y tipo. El precio, justo.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés y en otras cadenas de hipermercados.

PITTACUM TINTO RESERVA 2009

8,23€

Pittacum (www.pittacum.com)
DO Bierzo
Valoración:

Profundo carmesí

Lo mejor de las sagas es su continuidad. Así ocurre con la saga Pittacum, que en la pasada edición de *Los supervinos* consiguió un éxito. Y ahora continúa obteniendo la máxima calificación gracias a su alta puntuación. Lo que es muy bueno, permanece. Como siempre, el Bierzo y la mencía surgen en este poderoso y elegante vino de forma magnificente. Su limpidez es brillante y su color, rojo carmesí intenso. El aroma es profundo y arrebatador, huele a confit y frutas maduras, pero mantiene esa sensación fresca y mineral. Posee un sabor a frutas maduras, balsámico y regaliz. El cuerpo es aterciopelado, cremoso. El postgusto, largo y muy elegante. ¡Y atención a su longevidad! El vino catado tiene nueve meses de crianza en roble americano y francés, más un tiempo largo en botella. Un vino reservado. La presentación y el cierre son perfectos; esta bodega es de una seriedad ejemplar. La información, a falta de la fecha de envasado, es muy buena: variedad y tipo, más tiempo de crianza con tipo y origen de las barricas. Su excelente precio lo convierte en un gran vino a un precio de oportunidad.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés, Carrefour y Alcampo.

8,39€

EIZAGUIRRE TXAKOLI

Roke Eizaguirre (www.eizaguirretxakoli.com)
DO Getariako Txakolina
Valoración:

Rocas de mar, olas de piedra

Todas las esencias vascas, país de rocas de mar y olas de piedra, brillan en este Getariako Txakolina. Notamos la influencia climática moderada que subrayan los expertos y que beneficia a las viñas de Zarautz, Aia y Getaria. Notamos en este vino la lluvia y la tierra húmeda, su franqueza y palidez. Este Eizaguirre es un auténtico getariako txakolina, digno del Ratón de Getaria. Tiene una limpidez pálida y cristalina como el agua, y un color amarillo paja pálido. Aroma franco, perfumado, con notas herbáceas frescas, a helechos arborescentes. También a fruta seca, como la pipa de calabaza. Sabe a hierbas de perfumería, y es fresco y afrutado, finamente ácido y ligero, con textura ligera y acidulada. El postgusto es largo y elegante. La presentación, clásica y perfecta; pero la información es nula: el tipo y nada más. El precio es buenísimo: un txakoli a 8,39 euros es siempre una oportunidad. Y como los txakolis tienen memoria, un día después aún sientes esa sensación amargosa y a piña y níspero casi verdes. Un lujo de la vinería mundial.

Dónde comprarlo
Bon Preu-Esclat.

HEUS BLANC

La Vinyeta (www.lavinyeta.es)
DO Empordà
Valoración:

8,69€

Hijo del Mediterráneo

Exquisito, fino y elegante blanco de l'Empordà que, siguiendo la filosofía de la génesis de Empúries, une diversas variedades mediterráneas como xarel·lo, macabeo, garnacha blanca, moscatel y malvasía. ¡Ahí es nada! Variedades *orientalis:* del Peloponeso, Anatolia, Fenicia, Judea y Roma. Intensamente perfumado, con recuerdos a frutas (albaricoque, melocotón y manzana) y a frutos secos. También es floral y herbáceo. Un lujo, un blanco civilizatorio. El color es amarillo pálido con ciertos tonos oro, casi blanco, y el bello cromatismo de la mimosa. La limpidez es cristalina y algo brillante. El sabor, como el aroma, es afrutado y floral, y también herbáceo (tomillo y romero), y a frutos secos (avellana y almendra). Textura delicada, glicérica y acariciadora como la clara de huevo. El postgusto final es largo y elegante. La presentación y el cierre son muy buenos, atractivos, y de proceso muy profesional. Información muy buena; el precio, justo. Un lujo de bodegas La Vinyeta, de producción limitada, en Mollet de Peralada.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

8,75€

RAIMAT BRUT NATURE

Raimat (www.raimat.com)
DO Cava
Valoración:

Tristan und Isolde

Como la de Tristán e Isolda, la poderosa mitología de las uvas genera leyendas que surgen del corazón más que de la razón. «A ella, que nada más bello pudo hallarse», dice Tristán. Y creo que jamás hubo declaración de amor más hermosa. El dominio de Raimat en Costers del Segre es una de esa perlas paisajísticas surgidas del corazón más que de la razón. Quizás es así porque se intuye en estos parajes el salvaje poder de la naturaleza. Tan atractivo como este cava elaborado con chardonnay (la uva rubia y fría como Catherine Deneuve) y la xarel·lo (la uva racial catalana, madura y pasional). Es un cava de limpidez perlada y cristalina. De color amarillo pálido con tonos verdes. Aroma afrutado, fresco y a repostería; y sabor salino, afrutado, un pelín tostado y agradable como la seda. El golpe espumoso es fino, regular, y forma de manera persistente una bonita corona. Su textura es sedosa, madura, fina y ligera. El postgusto resulta largo y elegante. La presentación y el cierre son perfectos. La información, buena pero incompleta: no tiene fecha de *degorgé,* y esto en el cava es fundamental. El precio, equilibrado.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

LLÀGRIMES DE TARDOR CRIANÇA 2008

8,95€

Agrícola Sant Josep (www.santjosepwines.com)
DO Terra Alta
Valoración:

Con tu suave madurez

Excelente tinto, completo y armónico, que representa a una noble tierra y su gente. Sant Josep de Bot es un pequeño pueblo de la Terra Alta, situado entre rieras, barrancos y piedemontes, y poblado de viñas, *garrofers,* olivos y matorral aromático. Una tierra natural y silvestre en donde las montañas encierran unos valles y unas cuencas que forman un paisaje mediterráneo inolvidable. Límpido y brillante, este tinto tiene un color rojo grana. Posee un aroma a frutas silvestres negras y rojas, moras de barranco, frambuesas silvestres, y también a frutos de la tierra como el pimiento rojo. En boca es fino, elegantísimo, maduro y sedoso, con matices a compota y confitura inglesa. Una sedosidad acariciadora. El postgusto final es elegante, muy elegante, como la madurez. Presentación y cierre, perfectos, gran profesionalidad y bella estética. La información es completa, pues incluye hasta la fecha de envasado (marzo de 2010), lo que nos ayuda a comprar y disfrutar de este gran tinto, uno de los mejores que he probado en años. Falta sólo indicar tipo de barricas. El precio es un regalo: por este vino en Francia pagarían el doble.

Dónde comprarlo
Bon Preu y Caprabo.

9€

ROMANICO

Teso de La Monja (www.sierracantabria.com)
DO Toro
Valoración:

Toro puro

Vino de alta densidad y gran elegancia, que demuestra estar basado en una gran cultura vitivinícola (es una bodega de la familia Eguren de la Rioja Alavesa). Este Romanico posee en sí mismo la esencia concentrada del vino de Toro. Tinto de cepas que arraigan en suelos duros, con poca producción por planta, alta concentración en los mostos ya desde el inicio, y ricos polifenoles. Este tinto, que se ha catado en abril de 2015 (a pesar de ser de la cosecha de 2013), ha estado ya seis meses en barrica de roble francés, factor que lo ha hecho aún más apetecible, más rico, más expresivo. Así, ha obtenido de su paso por barrica ese mentol y fina grasa de la mantequilla irlandesa que le aportan los robledales del centro de Francia. La limpidez es mate y superbonita; y el color, un rojo sangre venosa. La tinta de Toro, en esta crianza de Romanico, ha dado un vino clásico. Y nunca mejor dicho. La presentación es excelente; la información, parcial: sólo proceso, barricas y variedad, pero no menciona la fecha de envasado, y a partir del lote no se puede interpretar. El precio es excelente para el consumidor: este grandísimo vino se vende a sólo nueve euros.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO

9,50€

Coop. San Alejandro (www.san-alejandro.com)
DO Calatayud
Valoración:

Sentido y sensibilidad

Extraordinario garnacha de cepas viejas que presenta todo el sentido del *terroir* de Miedes, caracterizado por esas magníficas plateas y anfiteatros geológicos en un territorio continental de transición como es esa zona de Calatayud. Esta DO —que hizo progresar la ordenación del territorio vitivinícola aragonés a partir de los años noventa— produce magníficas garnachas viejas, recias pero finas, potentes pero sensibles. Este vino tiene una limpidez brillante y luminosa, como si el fuego sagrado que los dioses entregaron al hombre ardiese bajo la tierra donde crecen las viñas de garnachas. Su color es cereza guinda con ribetes grana y destellos zafiro. Su aroma es un espectáculo polisémico con bálsamos, frutas maduras, guirlache. En el paladar observamos una finura mineral, y es además balsámico, sabe a regaliz y a frutas rojas. Su cuerpo tiene toda la sensualidad de la madurez femenina, y es denso, fino y aterciopelado. El postgusto es muy largo y elegante. La presentación, clásica y de lujo. El cierre permite durar a este vino, que es un vino longevo. Poca información. El precio, favorable al consumidor: un lujo a su alcance.

Dónde comprarlo

El Club del Gourmet de El Corte Inglés.

9,80€

GLADIUM CRIANZA 2011

Coop. Ntra. Sra. del Rosario (www.bodegas-camposreales.com/vinos/gladium/)

DO La Mancha

Valoración:

Cuerpo cortante

Tinto de crianza con un año de envejecimiento por el que podría ser calificado de reserva. Vino de alta calidad elaborado en El Provencio, La Mancha, y muy cuidado en todo. Esta cooperativa ha echado el resto en este tinto que ha salido elegante y bueno. Su cuerpo es cortante como una espada, ese Gladium al que hace referencia el nombre del vino. Está elaborado con uvas de cepas viejas, pero nada sabemos de su variedad o variedades. Tiene una limpidez cristalina, y su color es rojo rubí bermejo, pero no muy brillante. El aroma es una delicia, un perfume a frutas maduras, algo confitado, y mantequilla asturiana. Tiene un sentido sabor especiado a vainilla y también a roble. Ha estado criado durante doce meses. Se nota esto en el cuerpo, también por su sentido glicérico, que densifica y acaricia la lengua. En boca este vino es una delicia. El postgusto resulta largo y elegante. La presentación y el cierre son perfectos, de alta profesionalidad, y rigor procesal por parte del departamento técnico de la cooperativa. La información, sólo la justa: faltan variedades y fecha de envasado. El precio, muy justito.

Dónde comprarlo

Carrefour.

MARQUÉS DE CÁCERES RESERVA 2009

9,95€

Marqués de Cáceres (www.marquesdecaceres.com)

DOCa Rioja

Valoración:

Los grandes riojas

Éste es uno de los grandes vinos tintos de España. Y en La Rioja marca un estilo que desde 1970 hizo progresar los vinos de la zona hacia lo sublime. Como reserva, tiene todo lo que puedes esperar de un gran vino. Sus variedades son tempranillo, garnacha y la sublime graciano, que cuando aparece en un rioja es el síntoma de la excelencia. Limpidez cristalina y brillante, rojo rubí brillante. Aroma a frutas maduras, confit, trufa y especias. Sabor fresco, mineral, especiado y a trufa del Maestrat. Cuerpo aterciopelado, exquisito. Postgusto largo y elegante. *Bouquet* equilibrado y armónico. Presentación excelente. Hay que subrayar que la creación de la etiqueta del Marqués de Cáceres ha sido muy desgraciadamente imitada por aquellos que no tienen ideas propias y viven de las ajenas. El cierre es perfecto, aunque la cápsula necesitaba más presión. Información muy buena, casi completa: variedades, proceso, tiempo de crianza, barricas... todo excelente, pero es una lástima que no informe de la fecha de envasado, pues es tan elegante que evolucionará de forma sublime.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés y en todas las grandes cadenas de hipermercados.

10,41€

QUIXOTE TINTO RESERVA

Quixote (www.pagocasadelblanco.com)
DOP Pago Casa del Blanco
Valoración:

Leyendas de pasión

Nos encontramos ante la filosofía vitícola expresada de forma excelente en un tinto con doce meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Las variedades, además de la autóctona tempranillo, son las alóctonas petit verdot y merlot, como en tantos lugares de España (pero no en Italia, por comparar y buscar razones de por qué los vinos italianos y franceses se exportan a precios más caros que los españoles). El valor de este magnífico Quixote le viene de su lento proceso de elaboración. La crianza, a este vino, le ha dado cuartelillo y eso le ha sentado muy bien. Con un nombre que es gloria de la literatura y el pensamiento universal creados por el gran Cervantes, este vino no podía defraudar. Aparte de la limpidez brillante y el color rojo rubí con tonos de garrofín, muestra un afrutamiento balsámico y un perfume a matorral medicinal y notas especiadas. En boca es elegantísimo y afrutado, además de mantecoso. El postgusto es largo y elegante. La presentación, de lujo; la información, buena: proceso, barricas y uvas, aunque falta la necesaria fecha de envasado, pues es un vino de larga duración. El precio es favorable al comprador.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

LA ROSA

Raventós i Blanc (www.raventos.com)
DO Penedès
Valoración:

10,49€

¡Fantasía!

Como una sinfonía, La Rosa de Raventós i Blanc surge de nuevo (más exquisito aún que en la pasada edición, y ahora alcanza la puntuación máxima) como uno de los mejores vinos finos de boca y bella luminosidad que uno puede beber. La Rosa es un *rosé* de prensado, y color sutilmente de piel de cebolla. Una ligereza cromática tan atractiva como singular. Su limpidez es transparente (más que cristalina) y luminosa (más que brillante). El aroma es una fantasía de sensaciones a frutas: fresas, moras, helado de fresa y flores; rosa blanca, clavel, galán de noche. La boca es de una finura como la del beso de la amada: fresco, afrutado, fino, perfumado, delicadamente carnoso. La textura es glicérica, con una nota de clara de huevo muy acariciadora. El postgusto es largo, elegantísimo, inolvidable. La presentación, de lujo; la información, escasa, y es una lástima (por el lote que aparece en la contraetiqueta no se sabe la fecha de envasado). El precio, justo.

Dónde comprarlo
Bon Preu y El Corte Inglés.

10,50€

SOLAR VIEJO TINTO RESERVA 2008

Solar Viejo (www.solarviejo.com)

DOCa Rioja

Valoración:

Suelos sagrados

Este vino toma su nombre del de la octogenaria bodega que lo elabora. Ésta es una de las pétreas casas solariegas de la Rioja Alavesa, cuya capital, Laguardia, tiene especial presencia. Este Solar Viejo es como la tradición hospitalaria de sus viejos solares, cuyo suelo es verdaderamente sagrado por su generosa hospitalidad, que da al vino su carácter de anfitrión. El reserva Solar Viejo ha resultado en la cata de una finura y exquisitez inolvidables, como los grandes y capitales riojas históricos. Algo reducido sí, pero sin nada de humedad, ni de cerrado, con una tanicidad singular y exquisita, y con un aroma a roble fino y limpio. Es de un clasicismo tan notable que también resulta moderno. Su color atrae por su tono rojo rubí. Tiene una limpidez cristalina y brillante, con aromas a trufa, a bayas silvestres maduras, a mantequilla, y con una nota pequeña pero permanente a eucalipto. Gusto tan elegante como su largo recuerdo final, aterciopelado.

Dónde comprarlo

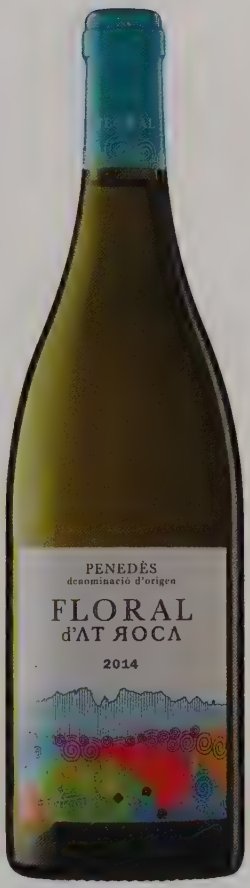
El Corte Inglés e Hipercor, Carrefour, Eroski, BM, Gros Mercat y otros hipermercados.

FLORAL D'AT ROCA

AT Roca (www.cellersatroca.com)
DO Penedès
Valoración:

10,50€

Relucientes mañanas doradas



Este Floral de AT Roca es un vino elaborado por un enólogo de primera que ha demostrado siempre un compromiso con los valores del vino y la viña. Es un vino blanco heredero de esas ancestralidades propias de los blancos litorales catalanes, desde Alella hasta la antigua malvasía de Sitges. Por otra parte, este Floral tiene algo de los blancos clásicos del Penedès, esa relación entre la fruta y la textura, siempre símbolo de solidez. Tiene una limpidez brillante. El color es amarillo mimosa reluciente, como de doradas mañanas. En realidad, tiene un aroma más bien herbáceo y afrutado, a manzana y pera. El sabor es mineral, herbáceo, a manzana también, y a frutos secos. La textura es ligeramente densa y glicérica. El postgusto, largo y amable. La presentación tiene un excelente diseño, y un cierre muy bueno. La información es escasa, casi nula. Este vino merece esa información de variedades y características del tipo de vino elaborado. El precio, equilibrado.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

10,67€

DOMINIO DE LA VEGA BRUT NATURE

Dominio de la Vega (www.dominiodelavega.com)

DO Cava

Valoración:

Elegancia natural

El *terroir* de la Vega del Magro en Requena se ha convertido en la base del éxito de sus cavas, a lo que contribuye también el método. En ese lugar, unos suelos ricos y bien drenados con pendiente moderada convierten la vendimia adelantada de la macabeo, chardonnay y pinot noir en seguras productoras de vino con base de cava. Dominio de la Vega ha construido con estos mimbres, y su magistral enología de la doble fermentación espumosa, un cava que sin duda podemos situar entre los mejores. Es un cava de limpidez cristalina, luminoso y con un color mimosa blanquecina. El aroma es una sinfonía de repostería, frutos secos y frutas recién cogidas del árbol, sobre todo ciruela. El sabor es natural, seco, pero ampuloso, suave, sedoso y de *bouquet* redondo. Su burbuja es fina y pequeña, regular, hormigueante, así que no molesta y agrada hasta la felicidad. El postgusto es largo y muy elegante. La presentación y el cierre son de primera. La información, perfecta: lo incluye todo, hasta la fecha de *degorgé* o expedición. El precio es justo.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés.

TOCAT DE L'ALA

Coca i Fitó & Roig Parals (www.cocaifito.com)
DO Empordà
Valoración: 👁👁👁

10,80€

Títulos metafóricos

Éste es un metafórico y poderoso tinto de l'Empordà elaborado a base de tres variedades negras poderosamente transustanciales (cariñena, garnacha y syrah) y, ciertamente, como todas las cosas geniales, inabarcables. Su marca sigue la tendencia actual a usar el símil, la metáfora e, incluso, el oxímoron para mostrar un cierto diletantismo respecto a la imagen y tradición de las marcas. Ya sucedió con las etiquetas que saltaron del clasicismo barroco y el bodegón tétrico a un diseño ultramoderno. Pero como lo importante es el vino, hay que confirmar que éste que nos ocupa está francamente *tocat de l'ala.* Se parece a esos tintos húngaros llamados «sangre de toro», que entran bien, pero que luego te dejan *tocat de l'ala.* Tiene mucho color y una limpidez brillante, a pesar de su capa tan cubierta. El aroma es especiado y a frutas maduras. El gusto, mineral y algo salino, muy concentrado en frutas confitadas. El cuerpo es denso y glicérico; y el postgusto, muy largo y amable. La presentación, curiosa; y el cierre, perfecto. La información es parcial: sólo variedades y tipo. Y el precio, justo.

Dónde comprarlo
Club del Gourmet de El Corte Inglés.

11,60€

VIONTA ALBARIÑO 2013

Vionta (www.vionta.com)

DO Rías Baixas

Valoración: 👁👁👁

Boa terra, boa parra, raíces máis fondas

Si no existiese la ría de Arousa, habría que inventarla. Este Vionta es un vino natural de la tierra, fragante como la ría, vivo como la viña emparrada de la que surge, que crece en este suelo bendito. Porque es verdad lo que se dice: el albariño es el vino más gastronómico de todos, nació para ser bebido acompañando lo popular de las cazuelas de días feriados y de *Rapa das Bestas,* el pulpo *á feira,* el lacón con grelos y, también, los más cosmopolitas: los percebes y centollos. Este albariño, el Vionta, es un vino que sabe a mar y a tierra. El Atlántico está presente con sus brumas y aires de sal y de ría (al final de esa ría hay una isla llamada Vionta). Es un vino fino, elegante y con valores de modernidad, pero bien enganchados a la tradición, un vino que hubiese hecho las delicias de los personajes de John Ford en su trilogía irlandesa de *The Rising of the Moon* (en el episodio titulado «The Majesty of the Law»). Magníficos cierre y presentación, pero información escasa: sólo pone la legalmente requerida. Su precio es equilibrado.

Dónde comprarlo

El Corte Inglés, Hipercor, Eroski, Carrefour, Alcampo, E. Leclerc, BM, Lupa, Makro y Gros Mercat.

EL MIRACLE ART (BY CUQUI GUILLÉN)

12,20€

Vicente Gandía (www.vicentegandia.com)
DO Alicante
Valoración:

Arte en la viña

Es una lástima la falta de información de su etiqueta (sólo por el lote podemos saber la fecha de envasado), porque de haber proporcionado una información completa este vino sería de matrícula de honor. Es un tinto de Alicante muy fino y elegante. Vigoroso, pero con esa fuerza que es cuestión de *auctoritas,* no de *potestas*. Además, responde a un concepto artístico desarrollado por las bodegas Gandía en sus etiquetas de El Miracle. En una antigua masía de Hoya de Cadenas, estas bodegas han montado un museo de arte en el que los pintores utilizaron las barricas como lienzo. Así lo hicieron Cuqui Guillén —cuya obra ilustra la etiqueta de este vino— o, por ejemplo, Inma del Amo o Joan Verdú. El vino El Miracle Art es de un color rojo mora, aroma a frutas compotadas, a especias y mineral. Tiene un sabor denso, elegante y muy fino. Su cuerpo es armónico y aterciopelado. Su glicerina se expande en la copa y es límpida e, incluso, brillante. El cierre y el envasado son de primera.

Dónde comprarlo
Marca exclusiva de El Corte Inglés.

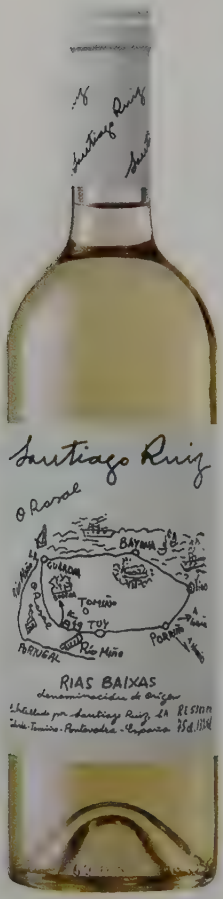
12,45€

O ROSAL (SANTIAGO RUIZ)

Santiago Ruiz (www.bodegasantiagoruiz.com)

DO Rías Baixas

Valoración: 👁👁👁👁



Un retazo de cielo

San Miguel de Tabagón, situado en la ribera del Miño poco antes de su abrazo con el mar, parece un retazo caído del cielo. Es tal la salvaje belleza silvícola del paraje, que en este lugar pareciera que el mundo hubiera sido creado ayer. Allí, uno de los mejores vinateros de España restauró O Vino de Rosal cuando ya no había. Santiago Ruiz era un hombre bueno, generoso, con pasión por el vino, y compasivo: un gigante del mundo vinícola. Y, así, su blanco O Rosal se convirtió en el mejor vino blanco de España durante las décadas de los ochenta y noventa. Este vino es puro elixir gallego atlántico, que, como el fino *orballo,* te cala el alma y el cuerpo. Blanco cristalino de limpidez luminosa, presenta un aroma a perfume de madreselvas, a pino y a muérdago, y es de sabor fino, fresco, a manzana y ciruela blanca. El postgusto es exquisito y elegante, y todo viene servido por una armonía propia de una sinfonía. La presentación es un lujo, pero la información es muy justita. El precio, valor por dinero.

Dónde comprarlo

Consum, El Corte Inglés, Carrefour, Grupo Eroski, Alcampo, Consum, Caprabo, Gadisa y Froiz.

MUSEUM RESERVA TINTO 2010

Finca Museum (www.bodegasmuseum.com)
DO Cigales
Valoración:

Vieja tempranillo

Gran tinto de una zona histórica de rosados de *mélange,* elaborado con la magnífica uva tinta del país, la cepa adaptada a este territorio de la meseta castellana, donde se cultiva el viñedo a más de 700 metros de altitud. El resultado de este particular clima continental mesetario es un gran tinto monovarietal que nace en cepas viejas de la tempranillo *ancienne* castellana. Su limpidez es brillante intermitentemente, ora mate, ora luminosa. El color es rojo grana con matices marrones. Su aroma es polisémico, a vegetales de monte bajo y hierbas aromáticas. El sabor es especiado, tostado, y a regaliz con recuerdos muy agradables al torrefacto. El cuerpo es denso y glicérico. El postgusto es largo y elegante. Es un vino que durará mucho. Presentación y cierre perfectos; alto nivel en el *packing* y con cápsula y tapón de gran calidad. La información es muy buena, casi completa, falta sólo la fecha de envasado. Pero está todo lo demás: tipo de vino, proceso, viñedos, variedades, *climat.* El precio es justo.

Dónde comprarlo
Carrefour.

12,50€

CASA CESILIA ROBLE

Heretat de Cesilia (www.casasicilia1707.es)
DO Alicante
Valoración:

Casa ancestral

La Casa Sicilia, que perteneció al marqués de La Romana (un pueblo que se segregó de Novelda hace más de un siglo, y cuyo gentilicio es *romans*), se terminó de construir en 1707. Es el centro de una *heretat* que reproduce un antiguo dominio vinícola romano del siglo III d. C. Como ocurría en las antiguas *villae rusticae,* produce uva, vino y aceite. Su terreno es la ribera del Vinalopó y sus suelos son minerales, filtrantes y salinos, así que el vino tenía que ser como el tarayal del sudeste peninsular que lo rodea: una gloria; y, en efecto, produce un vino mineral, especiado, afrutado, intensamente afrutado, y un poco salino, que incita a beber y a beber, como aquella estrofa de la zarzuela *Marina:* «Si fuese uno Dios haría de vino el mar y yo pez para nadar y nadar». Es un vino límpido, brillante, con un color rojo sangre arterial, y sabor suave y aterciopelado. Tiene un postgusto elegante, como el sueño de una noche de verano. Hecho con monastrell y syrah, ha estado seis meses en barrica. El cierre y la presentación son perfectos, y la información es buena pero incompleta, pues falta la fecha de envasado.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés.

ELYSSIA ROSADO BRUT

Freixenet (www.freixenet.es)
DO Cava
Valoración:

12,75€

Verdad y belleza

Omar Abour el Farid, bereber del siglo XIII, dice en uno de sus poemas que «el vino es una luz sin fuego», y así me pareció este exquisito cava Elyssia brut rosado, un *cuvée* especial de Freixenet. Lo caté un día sombrío, mientras soplaba un temporal de Levante en Valencia, y este Elyssia brilló con luz propia: un haz luminoso surgió de la copa sin ser refractario de nada. Una luz sin fuego, como dice el poeta. El aroma, que es tan atractivo como su luz, se combinó con la exquisitez de su sabor. Éste es un cava bello, fino, delicado, sabroso y elegante. Toda una verdad llena de belleza, como diría otro poeta, John Keats. El uso de la variedad pinot noir resulta un acierto, ya que al vendimiarse temprano, antes de su *just in time,* esta uva dio un vino base fresco, ácido y de buena estructura, y con una cremosidad maravillosa. La información es buena, pero incompleta (falta añada y fecha de *degorgé,* aunque se puede interpretar por el lote). El cierre es perfecto en material y proceso, todo de primera.

Dónde comprarlo
El Corte Inglés, Hipercor, Carrefour, Eroski, Alcampo, Bon Preu-Esclat, Caprabo, Makro, Gros Mercat, BM y otros hipermercados.

13,04€

MARTÍ FABRA SELECCIÓ VINYES VELLES

Martí Fabra (www.doemporda.cat/es/las-bodegas/34-celler-marti-fabra.html)

DO Empordà

Valoración:

Perseverancia

Éste es un tinto que en la pasada edición de esta guía apareció como uno de los grandes de España. Al igual que el año pasado, también al catarlo para esta edición resulta una magnífica expresión del territorio, tanto en su estructura como en sus prácticas culturales. Su particular *terroir,* una ubicación geográfica con un singular suelo de pizarra y la combinación de sus dos variedades autóctonas, garnacha y samsó (cariñena), le confiere una potencia y una elegancia sublimes. Su color es rojo grana irisado, y su limpidez es caleidoscópica, como si los reflejos fuesen cambiando. El aroma es especiado a frutas maduras y matorral aromático mediterráneo. Su sabor, especiado mineral, y tánico. El cuerpo es graso, glicérico y denso y, finalmente, armónico. El postgusto, largo y muy elegante. La presentación y el cierre son muy buenos, de alta profesionalidad y seguridad. La información también es muy buena, pero incompleta: solamente pone variedades. El precio es equilibrado, valor por dinero.

Dónde comprarlo

Club del Gourmet de El Corte Inglés.

PUERTO SALINAS TINTO RESERVA

13,50€

Sierra Salinas (www.sierrasalinas.com)
DO Alicante
Valoración:

La casa de Mira

El escritor valenciano Joan F. Mira, que tanta gloria ha dado a la literatura, es aficionado al vino. En sus grandes novelas, ensayos y estudios históricos (Dante, Homero, los Borja) descubrimos el valor del clasicismo mediterráneo. Aunque nacido en Valencia, proviene de la casa de Mira, situada en la sierra de Salinas, una zona templada con subsuelo singular y alto nivel freático en Villena. Puerto Salinas es un tinto de una finura y frescura inolvidables, hecho con cabernet, pero mayoritariamente con tintorera y monastrell. Representa el clasicismo mediterráneo en estado puro; líquido, claro está. Pero la historia de los pueblos se puede contar y leer a través de los vinos. Éste es límpido y brillante de color rojo grana, tiene un aroma a trufas, moras, granada y hierbas aromáticas. En boca es especiado; canela y regaliz, además de pan de higo y tabaco de las Carolinas. El cuerpo es denso, suave y glicérico. El postgusto, largo, elegante y suave, como el abrazo de una mujer madura. La información es buena, casi completa. El precio, justo.

Dónde comprarlo
Club del Gourmet de El Corte Inglés.

13,50€

FINCA RÍO NEGRO RESERVA 2010

Meraven (www.fincarionegro.com)

Vino de la Tierra de Castilla

Valoración:

Las lágrimas del cielo

En un bello paraje de la sierra de Guadalajara, y en pleno parque natural, se encuentra la finca Río Negro, de más de 30 hectáreas que son como la puerta del cielo. Allí se practica la viticultura de montaña que da este excelente tinto. La viticultura de montaña es, junto a la isleña —como alguien escribió—, la más interesante por su orografía y contraste, pero para la que la práctica es la más exigente. Es dura, poco prometedora. Las viñas reciben del cielo toda su bondad y también toda su inclemencia, y en este caso también su bendición. Río Negro ha resultado uno de los grandes tintos que he probado, de color rojo grana brillante, y afrutado, algo balsámico (eucalipto) y perfumado como un tabaco de Virginia. En boca tiene una finura y elegancia inolvidables. Especiado y con sabor de buena confitura, tiene un cuerpo glicérico y armónico. Sus lágrimas de glicerina son de una limpidez cristalina. Es un vino para guardar y también para disfrutar ya. El cierre y el envasado son perfectos; y la información es muy buena, pero con doce meses en barrica debería llevar la fecha de envasado.

Dónde comprarlo

Club del Gourmet de El Corte Inglés.

RHODES RESERVA 2009

13,60€

Mas Llunes (www.masllunes.es)
DO Empordà
Valoración:

Familia y viñas

El Rhodes tinto es producto de una bodega familiar de pequeña producción situada al nordeste de l'Empordà, en la Garriguella, lugar de excelente gastronomía. Este vino de Mas Llunes representa una tradición familiar, pero también la historia de l'Empordà y la del Mediterráneo. Recuerda a la colonia griega de Rhodas y su metrópoli, la isla griega, solar vitícola desde donde la orden de los hospitalarios difundió muchas vides. Este tinto está elaborado con samsó y syrah. Ha sido criado durante doce meses en barricas de roble. Es exquisito, de color rojo sangre arterial y limpidez brillante. Su aroma es perfumado, balsámico, mineral, con recuerdo de frutas maduras del bosque (mora y arándanos) y regaliz. Sabroso, fresco, mineral, sabe a regaliz y a frutas maduras, con esa sensación confitada de los grandes vinos. Cuerpo muy armónico con el sabor, glicérico, fino, vigoroso y aterciopelado. El postgusto es largo y muy elegante, de una finura inolvidable. La presentación y el cierre son sobresalientes; y la información, muy buena, aunque le falta la fecha de envasado. El precio es justo.

Dónde comprarlo
Club del Gourmet de El Corte Inglés.

13,95€

LOS BALANCINES HUNO

2010

Pago los Balancines (www.pagolosbalancines.com)

DO Ribera del Guadiana

Valoración:

Poderosa tintorera

La todopoderosa tintorera, esa uva relicta (la más antigua tinta junto a la aramón de la Europa occidental), se expresa en este magnífico tinto de pago de esa gran DO que es la de Ribera del Guadiana. Esta uva ibérica que Simón de Roxas Clemente bautizó con el nombre de Romé (como los árabes de Al-Ándalus) preside este *coupage*. Y lo hace a pesar de compartir su papel en este vino al lado de la tempranillo, cabernet sauvignon y syrah. La tintorera, como digo, reina en Los Balancines como el sol sobre la tierra. Es un tinto de alta expresión, pero de una finura inolvidable: pruébenlo y verán. El *coupage* con las otras tintas ha modulado su vigor, y por eso es más cosmopolita. Pero no ha mermado su expresión cualitativa. Tiene un color rojo morado y límpido como la voluntad de un bebé, y un cuerpo denso y glicérico. Aroma a frutas maduras confitadas, higos secos y almendras tostadas. El gusto, sedoso, es de frutas maduras y regaliz. El postgusto resulta largo y elegante. Presentación de lujo, pero información insuficiente: no pone la fecha de envasado, algo muy importante, ya que éste es uno de los vinos más longevos que se podrá catar. El precio es justo.

Dónde comprarlo

Club del Gourmet de El Corte Inglés.

EL GRIFO MALVASÍA SECO COLECCIÓN

14,90€

El Grifo (www.elgrifo.com)
DO Lanzarote
Valoración:

Del Peloponeso a Canarias

Elaborado por la bodega más antigua de Canarias, fundada en 1775 y una de las diez más antiguas de España, este Malvasía Colección de El Grifo es un malvasía seco. Aun así, esta variedad de origen griego (Monemvasia es una ciudad del Peloponeso) da siempre un tono entre abocado y secante. Este vino tiene una limpidez brillante y mate a la vez, el color es amarillo subido, quizás un poco subido (más de lo que toca). El aroma es herbáceo y a fruta tropical. El sabor es seco, pero, repito: con una tendencia al abocamiento. La textura es densa y aquí aparecen, además de su glicerina, las características de un vino de viñas cultivadas en tierras volcánicas en mitad del Atlántico: bálsamos, sales, trufas... Sabemos que Lanzarote es, de todas las islas vinícolas de las Canarias, la más acusada en estos factores. El postgusto es largo y permanente. La presentación, como siempre en esta casa, profesional y de diseño, y el cierre también es profesional, perfecto. La información resulta escasa: habla de variedad y tipo solamente, pero no pone la fecha de envasado. El precio, elevado.

Dónde comprarlo
Club del Gourmet de El Corte Inglés.

ÍNDICE ALFABÉTICO DE VINOS

A

Abadía Mantrús Tinto Crianza, 87
Alex Garnacha, 55
Alma de Valdeguerra Tinto de Crianza, 101
Altos de Tamarón Tinto Joven, 100
Altos del Duratón Tinto Crianza 2011, 155
Añada Roble, 117
Arteso Crianza, 107
Atrium Blanco, 156
Azagador Crianza, 109

B

Bach Viña Extrísima Rosado, 61
Bach Viña Extrísima Tinto, 94
Balada Tinto Joven Ecológico, 90
Blanc de Blancs Marqués de Monistrol, 37
Borsao Tinto Joven, 92

C

Campo Viejo Crianza, 114
Campo Viejo Rosado, 60
Canals & Nubiola Brut Nature, 144
Cap de Ruc, 138
Casa Cesilia Roble, 176
Casa Mariol Tinto Reserva 2007, 134
Casal da Barca, 30
Castillo de Bullas Monastrell, 96
Castillo de Liria Blanco, 29
Castillo de Liria Rosado, 52
Castillo de Madax Rosado, 56
Cata Regia Reserva 2010, 82
Catedral de León Rosado, 53
Celeste Roble, 136
Cesilia Blanc, 47
Cesilia Rosé, 69
Clot d'Encís Tinto Joven, 95
Codorniu Extra Cuvée Reserva, 146
Comportillo Tinto Reserva, 104
Conde de Caralt Blanc de Blancs, 31
Corazón Loco Rosado, 67
Cordón Negro Cava Brut, 148
Corte Real, 130
Cune Crianza, 135

D

Dairo Crianza, 120
Dama del Lago Blanco, 33
De Casta Rosado, 65
Diamante Blanco Semi Dulce, 38
Dominio de la Vega Brut Nature, 170
Dominio de la Vega Tinto Crianza, 152
Dominio de los Duques Tinto Madurado, 80
Dominio de Tharsys Brut Nature, 149
Don Diego Escolano Gran Reserva 2008, 88

E

Ederra Crianza, 133
Eizaguirre Txakoli, 158
El Castro de Valtuille, 140
El Grial Negre 2013, 129
El Grifo Malvasía Seco Colección, 183
El Miracle Art (by Cuqui Guillén), 173
Elyssia Rosado Brut, 177
Enate Crianza, 137
Enate Rosado, 153
Enterizo Crianza, 76
Enterizo Rosado, 54
Equus, 110
Estola Tinto Reserva 2010, 91
Etcétera Blanco Verdejo Viura, 36

F

Faustino Rivero Ulecia Tinto Rioja, 79
Federico Paternina Banda Azul Crianza, 115
Fidencio Blanco, 26
Finca Río Negro Reserva 2010, 180
3 Fincas Reserva 2012, 128
Floral d'AT Roca, 169
Furot Tinto Crianza, 123

G

Genus, 124
Gladium Crianza 2011, 164
Gran Feudo Rosado, 58
Gran Recosind Crianza, 122

H

Habla de la Tierra, 141
Heus Blanc, 159
Hypatia Tinto Crianza, 77

I

Inurrieta Mediodía, 63

J

Juan de Juanes Vendimia Oro Tinto Reserva 2012, 111
Julio Herrero, 84

L

La Boscana, 132
La Rosa, 167
Las Rocas de San Alejandro, 163
Llàgrimes de Tardor Criança 2008, 161
Lorca Tinto, 116
Los Balancines Huno 2010, 182
Los Molinos Verdejo, 28

M

Marina Vallformosa, 62
Marqués de Cáceres Reserva 2009, 165
Marqués de Cáceres Rosado, 66
Marqués de Riscal Rosado, 68
Marqués de Riscal Rueda Verdejo, 48
Marqués de Vizhoja Blanco, 40
Marqués del Puerto Crianza, 119
Marrugat Brut Nature Reserva, 147
Martí Fabra Selecció Vinyes Velles, 178
Masia Oliveda Rosat, 64
Mesta Tinto Joven, 102
MO Salinas, 121
Monólogo Tinto Crianza, 105
Montblanc 362 Rosat, 57
Monte Bravo Tinto Joven, 74
Monte Ducay Tinto Reserva 2010, 81
Muruve Tinto Joven, 98
Murviedro Colección Sauvignon Blanc, 39
Murviedro Colección Syrah, 97
Museum Reserva Tinto 2010, 175

O

O Rosal (Santiago Ruiz), 174
Oroya Blanco, 44
Ouno Tempranillo Ecológico, 118

P

Pago del Vicario Penta Tinto Madurado, 131
Pazo Ribeiro, 34
Peña del Valle Syrah 2013, 127
Peñarrubia Tinto, 72
Perelada Blanc de Blancs, 32
Perelada Cava Brut Reserva, 145
Picapoll Artium Blanc Jove, 46
Pico de Aneto Tinto Reserva 2008, 103
Pittacum Tinto Reserva 2009, 157
Pluvium Blanco Joven, 27
Primitivo Quiles Tinto Cono 4, 75
Primitivo Quiles Tinto Roble, 93
Puerto Salinas Tinto Reserva, 179

Q

Quinto Elemento Tinto Joven, 112
Quixote Tinto Reserva, 166

R

Raig de Raïm, 45
Raimat Abadia, 126
Raimat Brut Nature, 160
Ramón Roqueta Chardonnay, 43
Ramón Roqueta Garnacha, 106
Rectoral de Amandi Tinto Joven, 125
René Barbier Rosado, 59
Rhodes Reserva 2009, 181
Romanico, 162

S

Sangre de Toro, 99
Santana Tinto Tempranillo, 78
Satinela Semi Dulce Blanco, 42
Solar Viejo Tinto Reserva 2008, 168

T

3T Palacio Villachica, 89
Terra Càlida Tinto Joven, 85
Tilenus Envejecido en Roble, 154
Tocat de l'Ala, 171
Torre Oria Crianza, 73
Torre Oria Reserva, 83

V

Valdubón Roble 2013, 108
Viña Pomal Crianza, 139
Viña Sol Blanco, 41
Viña Vental, 86
Viña Vermeta Tinto Reserva 2009, 113
Viñas de Anna Blanco Joven, 49
Viñaverde Blanco Afrutado, 35
Vionta Albariño 2013, 172

ÍNDICE DE VINOS POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y PROCEDENCIAS

DO Alicante
Casa Cesilia Roble, 176
Cesilia Blanc, 47
Cesilia Rosé, 69
El Miracle Art (by Cuqui Guillén), 173
MO Salinas, 121
Primitivo Quiles Tinto Cono 4, 75
Primitivo Quiles Tinto Roble, 93
Puerto Salinas Tinto Reserva, 179

DO Bierzo
El Castro de Valtuille, 140
Pittacum Tinto Reserva 2009, 157
Tilenus Envejecido en Roble, 154

DO Binissalem
Añada Roble, 117

DO Bullas
Castillo de Bullas Monastrell, 96
Lorca Tinto, 116

DO Calatayud
Las Rocas de San Alejandro, 163

DO Campo de Borja
Borsao Tinto Joven, 92

DO Cariñena
Don Diego Escolano Gran Reserva 2008, 88
Monte Ducay Tinto Reserva 2010, 81

DO Catalunya
Bach Viña Extrísima Rosado, 61
Bach Viña Extrísima Tinto, 94
Blanc de Blancs Marqués de Monistrol, 37
Conde de Caralt Blanc de Blancs, 31
De Casta Rosado, 65
El Grial Negre 2013, 129
Perelada Blanc de Blancs, 32
Ramón Roqueta Chardonnay, 43
Ramón Roqueta Garnacha, 106
René Barbier Rosado, 59
Sangre de Toro, 99
Terra Càlida Tinto Joven, 85
Viña Sol Blanco, 41
Viñas de Anna Blanco Joven, 49

DO Cava
Canals & Nubiola Brut Nature, 144
Codorniu Extra Cuvée Reserva, 146
Dominio de la Vega Brut Nature, 170
Elyssia Rosado Brut, 177
Marrugat Brut Nature Reserva, 147
Perelada Cava Brut Reserva, 145
Raimat Brut Nature, 160

DO Cava (Requena)
Dominio de Tharsys Brut Nature, 149

DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
Cordón Negro Cava Brut, 148

DO Cigales
Museum Reserva Tinto 2010, 175

DO Conca de Barberà
Montblanc 362 Rosat, 57

DO Costers del Segre
La Boscana, 132
Raimat Abadia, 126

DO Empordà
3 Fincas Reserva 2012, 128
Furot Tinto Crianza, 123
Gran Recosind Crianza, 122
Heus Blanc, 159
Martí Fabra Selecciò Vinyes Velles, 178
Masia Oliveda Rosat, 64
Rhodes Reserva 2009, 181
Tocat de l'Ala, 171

DO Getariako Txakolina
Eizaguirre Txakoli, 158

DO Jumilla
Castillo de Madax Rosado, 56
Genus, 124
Peñarrubia Tinto, 72

DO La Mancha
Azagador Crianza, 109
Balada Tinto Joven Ecológico, 90
Estola Tinto Reserva 2010, 91
Fidencio Blanco, 26
Gladium Crianza 2011, 164

DO Lanzarote
El Grifo Malvasía Seco Colección, 183

DO Manchuela
Corazón Loco Rosado, 67

DO Montilla-Moriles
Viñaverde Blanco Afrutado, 35

DO Montsant
Cap de Ruc, 138
Dairo Crianza, 120

DO Navarra
Alex Garnacha, 55
Gran Feudo Rosado, 58
Hypatia Tinto Crianza, 77

Inurrieta Mediodía, 63
Monte Bravo Tinto Joven, 74

DO Penedès
Atrium Blanco, 156
Floral d'AT Roca, 169
La Rosa, 167
Marina Vallformosa, 62
Viña Vental, 86

DO Pla de Bages
Picapoll Artium Blanc Jove, 46

DO Rías Baixas
O Rosal (Santiago Ruiz), 174
Vionta Albariño 2013, 172

DO Ribeira Sacra
Rectoral de Amandi Tinto Joven, 125

DO Ribeiro
Casal da Barca, 30
Pazo Ribeiro, 34

DO Ribera del Duero
Abadía Mantrús Tinto Crianza, 87
Altos de Tamarón Tinto Joven, 100
Celeste Roble, 136
Valdubón Roble 2013, 108

DO Ribera del Guadiana
Los Balancines Huno 2010, 182

DO Rueda
Dama del Lago Blanco, 33
Etcétera Blanco Verdejo Viura, 36
Marqués de Riscal Rueda Verdejo, 48

DO Somontano
Enate Crianza, 137
Enate Rosado, 153
Pico de Aneto Tinto Reserva 2008, 103

DO Terra Alta
Casa Mariol Tinto Reserva 2007, 134
Cata Regia Reserva 2010, 82
Clot d'Encís Tinto Joven, 95
Llàgrimes de Tardor Criança 2008, 161
Raig de Raïm, 45

DO Toro
Muruve Tinto Joven, 98
Ouno Tempranillo Ecológico, 118
Romanico, 162
3T Palacio Villachica, 89

DO Uclés
Mesta Tinto Joven, 102

DO Utiel-Requena
Dominio de la Vega Tinto Crianza, 152
Dominio de los Duques Tinto Madurado, 80
Enterizo Crianza, 76
Enterizo Rosado, 54
Torre Oria Crianza, 73
Torre Oria Reserva, 83

DO Valdepeñas
Los Molinos Verdejo, 28

DO Valencia
Castillo de Liria Blanco, 29
Castillo de Liria Rosado, 52
Juan de Juanes Vendimia Oro Tinto Reserva 2012, 111
Murviedro Colección Sauvignon Blanc, 39
Murviedro Colección Syrah, 97
Pluvium Blanco Joven, 27

DO Vinos de Madrid
Alma de Valdeguerra Tinto de Crianza, 101
Julio Herrero, 84

DOCa Rioja
Arteso Crianza, 107
Campo Viejo Crianza, 114
Campo Viejo Rosado, 60
Comportillo Tinto Reserva, 104
Cune Crianza, 135
Diamante Blanco Semi Dulce, 38
Ederra Crianza, 133
Faustino Rivero Ulecia Tinto Rioja, 79
Federico Paternina Banda Azul Crianza, 115
Marqués de Cáceres Reserva 2009, 165
Marqués de Cáceres Rosado, 66
Marqués de Riscal Rosado, 68
Marqués del Puerto Crianza, 119
Monólogo Tinto Crianza, 105
Satinela Semi Dulce Blanco, 42
Solar Viejo Tinto Reserva 2008, 168
Viña Pomal Crianza, 139

DOP Pago Casa del Blanco
Quixote Tinto Reserva, 166

DOP Valtiendas
Quinto Elemento Tinto Joven, 112

Sin denominación de origen
Catedral de León Rosado, 53
Habla de la Tierra, 141
Marqués de Vizhoja Blanco, 40
Viña Vermeta Tinto Reserva 2009, 113

Vino de la Tierra de Castilla
Finca Río Negro Reserva 2010, 180
Oroya Blanco, 44
Pago del Vicario Penta Tinto Madurado, 131
Santana Tinto Tempranillo, 78

Vino de la Tierra de Castilla y León
Altos del Duratón Tinto Crianza 2011, 155

Vino de la Tierra de Extremadura
Corte Real, 130
Equus, 110
Peña del Valle Syrah 2013, 127

Para la composición del texto se han utilizado tipos de la familia Hoefler text y sus variables tipográficas. Diseñada por Apple Computer para demostraciones de los avances en la tecnología tipográfica. Tomó su nombre del diseñador Jonathan Hoefler. Fue creada para permitir la composición de tipografías complejas; para ello tomó características de toda una gama de tipos de letra clásicos, como Garamond y Janson.

Este libro fue diseñado y maquetado por el estudio DGB (Diseño Gráfico Barcelona).
Fue impreso y encuadernado para Los libros del lince por Thau s. l., con papel estucado mate de 100 gramos, en Barcelona, en agosto de 2015.

Impreso en España / *Printed in Spain*

En su nueva edición, ***Los supervinos 2016*** ofrece a sus lectores su selección anual de **los mejores 150 vinos del supermercado.** Con absoluta independencia y ampliando una vez más el número de zonas vinícolas exploradas en toda España, la guía incluye un **gran predominio de vinos inéditos** que vale la pena comprar porque son buenos o muy buenos, y porque tienen precios aceptables, asequibles o incluso baratísimos.

Además de añadir **el criterio relación calidad-precio** a las normas usuales de la cata, Joan C. Martín ha seleccionado:

- Vinos desconocidos, singulares y que reflejan con fuerza el *terroir*.
- Vinos de tapeo, de cada día, sin pretensiones pero honestos.
- Clásicos que mantienen su calidad histórica, y otros que han recuperado sus antiguas calidades.
- Buenísimos megavinos para las grandes ocasiones.
- Algunos vinos triunfadores del año anterior, para revisarlos y comprobar si el tiempo en botella los ha mejorado.

Muchos de los grandes descubrimientos de esta edición proceden de pequeñas bodegas que elaboran sus vinos a la manera tradicional. La buenísima noticia es que, en su mayoría, estos vinos **han obtenido la máxima calificación.**

La edición del año pasado, la primera escrita y preparada por el enólogo e historiador del vino Joan C. Martín, **batió nuestros anteriores récords de ventas, prestigio e influencia.** Y por eso podemos decir que, gracias a él, ***Los supervinos*** se ha consolidado como **la guía de la gente.**

JOAN C. MARTÍN

es enólogo, **Premio Nacional de Literatur tronómica Juan Mari Arzak,** y escritor. director de bodegas tanto industriales com liares, y es autor del blog *Abstracta Vinícola* (tavinicola.wordpress.com). Asimismo, dirige de cata para aficionados al vino. Como histo investigador del sector, ha publicado obras c *vins de l'Arc Mediterrani. D'Alacant a Montpelle* recientemente, *Por una nueva ordenación del vitivinícola de la Comunitat Valenciana.*

KW-452-065

IBIC: VSG; WBXD1

9 788415 070542

supervinos2016@loslibrosdellince.com www.loslibrosdellince.com